

Vina de Martin Escholma

Spania / Galicia / Ribeiro



Siden 1988, har Luis Vasques jobbet med sine vinmarker i dalføret Arnoia, Ribeiro, etter at han returnerte fra ønologi- og filosofistudier i Madrid.

Ribeiro hadde sin storhetstid på 1700-tallet, da vinene ble eksportert helt til England og Italia. Som i så mange andre velstående områder, gjorde Phylloxera sitt inntog mot slutten av 1800-tallet og la vinproduksjonen i grus. For å få fart i produksjonen, fikk druen Palomino stor utbredelse; en drue som ikke er spesielt godt egnet for det fuktige og tempererte klimaet i området. Takket være foregangsmenn som Luis Vasquez, har det nå i mange år vært en pågående prosess for å konvertere vinmarkene til de lokale druesortene.

Hvite viner dominerer produksjonen med nesten 80% av totalt volum, resten er rødt, med en tilnærmet mikroskopisk andel av den lokale søte vinen Viño Tostado. Luis dyrker sine druer på kun 5ha, spredt over nesten 100 små mikroparseller. Parseller som ligger i noen av de aller bratteste skråningene i hele Ribeiro, i et jordsmonn bestående av dekompostert granitt i sand med forsvinnende lite organisk materiale, lokalt kalt «Sabrego». Druestokkene varierer i alder fra 20-100 år og de eldste er frittstående «en vaso».

Vinene blir til i en liten «adega» som ble reist av Luis? bestefar og er kalt opp etter hans onkel Martin (Viña de Martin), som Luis kjøpte sine første vinmarker av. I vinmarkene og kjelleren er det minimal intervensjon som gjelder; ingen kjemiske sprøytemidler og aldri noen behandlinger i vinmarkene i måneden før innhøstning for å ta vare på den naturlige gjærsoppen som finnes på druene og er essensiell for at gjæringen skal starte spontant. Etter endt fermentering og maserasjon, blir vinene lagret på eikefat av forskjellig størrelse frem til tapping og videre flaskelagring. På årsbasis produserer Luis ca 30 000 flasker.

Treixadura, Albariño, Lado og Torrontes fra de eldste vinstokkene på eiendommen. Vinen blir kun produsert i de beste årgangene; spontan gjæring i fransk eik, hvor vinen blir liggende på bunnfallet i 12 måneder og deretter 36 måneders flaskelagring.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DO
Produsent	Luis Anxo Rodriguez Vazquez
Årgang	2018
Druetyper	60% Treixadura, 30% Albariño, 5% Lado, 5% Torrontes
Analyse	Alkohol: 13,0 %
Karakteristikk	En fyldig og kompleks vin med egenart; aroma og smak av moden sitron, kvede, voks med en flott mirealitet. Konsentrert med flott lengde og godt lagringspotensiale.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1214101		kr. 609,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Small for every moment