

Eulogio Pomares Parcelarios Carralcoba Caino Tinto 2016

Spania / Galicia / Rias Baixas

Eulogio og Rebeca Pomares fra Bodegas Zarate i Rias Baixas startet i 2015 noen små "sideprosjekter" med druer fra flere nærliggende vinmarker i Val de Salnes. Disse vinmarkene ligger nærmere havet, med forskjellig jordsmonn og mikroklima sammenlignet med Zarate-eiendommen.

For å skille disse sideprosjektene fra det de ellers gjør i Bodega Zarate, selges de ikke under navnet Zarate. Zarate er den klassiske, historiske eiendommen, mens alle nye prosjekter som Eulogio og Rebeca gjør, selges under navnet Eulogio Pomares. Det finnes flere viner i utvalget. Eulogio Pomares' viner er en fasinerende forlengelse av deres imponerende arbeid på Zarate.

Noen av vinene til Eulogio Pomares går under navnet "Parcelarios". Disse vinene kommer fra enkeltvinmarker som reflekterer de unike forholdene i Val de Salnes. Hjertet i prosjektet er Carralcoba, en gammel Albariño-vinmark plantet av Rebecas bestemor på 1940-tallet. Vinmarken er plantet på egne røtter (Piefranco) og dyrkes naturlig med biodynamiske metoder. Vinen gjæres i gamle kastanjefat og lagres i 9-10 måneder på bunnfall, noe som gir en teksturert og kompleks vin med en levende kjerne av mineraler og syre. Parcelarios inkluderer også denne sjeldne røde varianten Caiño Tinto.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvinn
Klassifikasjon	DO Rias Baixas
Produsent	Eulogio Pomares
Årgang	2016
Druetyper	100% Caiño Tinto (Borraçal)
Vinifikasjon	Druene avstilles og legges deretter i en åpen eikebeholder for gjæring med naturlig gjær. Dette tar rundt fire uker, hvor det daglig utføres nedtrykk. Med denne lange gjæringen ønsker de å "infusere" druen og trekke ut farge og aromaer. Vinen overføres deretter til kastanjefat for lagring og malolaktisk gjæring. Vinene tappes på flasker om høsten året etter innhøstingen uten klaring eller filtrering.
Lagring	12 måneder på 1200 liters kastanjefat
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: < 3 g/l Syre: 8,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
Karakteristikk	Lys rød. Ren duft av knuste røde bær og tørket frukt. Fruktig, myk med balansert frukt og struktur.
Serveringstemperatur	16 - 17 °C
Passer til	Fet mat

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	8326801	5039474	kr. 299,90
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> ·