2016 TROSSOS DEL PRIORAT ABRACADABRA

SPANIEN, PRIORAT



Forførende og frisk

Abracadabra har en indbydende sart gul farve i glasset. De mineralske og friske noter er det først næsen mødes af. Herefter følger noter af modne tropiske frugter, som ananas, og hints af karamel. Smagen er fyldig men samtidig frisk og mineralsk. Eftersmagen er kraftfuld og vedvarende.

Server vinen til lette retter med f.eks. pasta.
Serveringstemperatur: 14-15°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på 70% hvid Garnacha- og 30% Macabeo-druer, der kommer fra marker i Gratallops, Tarragona. Vinen gæres under kontrollerede temperaturer i nye franske egetræsfade i løbet af 90 dage. Der foretages jævnligt omrøring i løbet af gæringsprocessen. Efter endt gæring hældes vinen på rustfrie ståltanke, hvor vinen lagrer "sur lie" i fire måneder, hvilket betyder at vinen ligger på det fine bundfald (altså gærresterne). Herefter filtreres og tappes vinen på flasker, som ligger i Trossos de Priorats kældre i seks måneder.

Om Producenten

Trossos del Priorat ligger i Gratallops i Priorat. Hos Trossos del Priorat fokuseres på at producere fine og elegante vine med personlighed med de typiske karakteristika fra området. Alle vinmarkerne dyrkes efter økologiske principper. Klimaet i Priorat kendetegnes ved høje dagtemperaturer og kølige nætter. Jorden består af skiffer og indeholder en lang række mineraler. De sparsomme regnmængder tvinger vinstokkenes rødder til at fæstne sig dybt i jorden, hvorved mineraliteten fra jorden forplantes i druerne og gives videre til vinen. De barske vilkår for druestokkene, hvor kun de stærkeste overlever, munder ud i druer, der er sprængfyldt med smag.

★★★★★	**92 point**	★★★★★★
Jyllands-Posten	DinVinGuide	Flaskehalsen