ferment

Eq. Navazos OVNI Palomino Fino

Hvitvin / Spania / -

LETTVEKT

Produsent: Equipo Navazos
Årgang: 2021
Land: Spania
Distrikt: -
Område: -
Drue: 100% palomino fino (listan)

Veil. pris horeca: 215.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 269.9,-
EDP nr. : 9089611
SAP nr. : 9089611
Vinmonopol nr. : 18044601

Innhold:
Syre:4.6
Sukker:< 3
Alkohol:11,5 %

Om produsenten

Equipo Navazos er først og fremst kjent for sine særegne sherryviner og regnes som en av de mest profilerte aktørene innen tradisjonelle andalusiske vinstiler. Prosjektet ble startet i 2005 av en gruppe vinelskere og eksperter med en felles lidenskap for områdets viner. Det hele begynte da de oppdaget et parti gammel Amontillado i en bodega i Sanlúcar de Barrameda og tappet litt over 600 flasker for eget bruk og venner.
Dette ble starten på serien «La Bota», der Equipo Navazos velger ut eksepsjonelle soleraer og enkeltfat fra produsenter i Jerez, Sanlúcar, El Puerto de Santa María og Montilla.
Vinene tappes i små, nummererte utgaver og omfatter klassiske stiler som Fino, Manzanilla, Amontillado og Palo Cortado.
I dag samarbeider Equipo Navazos også tett med vinmakere og produsenter om egne viner, noen ganger helt fra vinmarken. Prosjekter som Navazos-Niepoort utforsker blant annet potensialet i tradisjonelle andalusiske druer og vinmaking utenfor de klassiske stilene.
Felles for vinene er små produksjoner og et tydelig fokus på autentisitet, karakter og voksested.

Mer om vinen

Druer fra gamle vinstokker nær kysten, i Miraflores la Baja i Sanlúcar de Barrameda. 6000 flasker produsert.

Vinifikasjon

Gjæring i ståltank, deretter tilbrakte den svært kort tid i kar med intensjonen å holde den adskilt fra påvirkningen fra florgjæren for å la den uttrykke terroirets mineralitet.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Lett, ren, sitruspreget, innslag av kalkmineraler. Tørr, lett, moderat syre. Ren og mineralsk, god konsentrasjon og lengde.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr