



# Albamar Albarino 2020

ALBAMAR, RIAS BAIXAS, ESPANJA, ESPANJA

Rypälelajikkeet	100% Albariño
Alkoholi	13,00%
Kuvaus	Ensimmäistä kertaa vuonna 2006 tuottaja Xurxo Alban luoma Albamar-talon lippulaivaviini
Luonnehdinta	Vihertävän keltainen Albarino jonka tuoksussa on aistittavissa sitrushedelmien, melonin ja trooppisten hedelmien aromeita. Vihreä ananas, sitruunan kuori ja hunajameloni tulevat mieleen. Maku on intensiivisen aromikas toistaen sitruunan kuoren, limetin ja passionhedelmän sävyjä. Hapokkuus on läsnä erinomaisesti laajentaen makupatteristoa kiniinin ja valkoppippurin sävyihin. Jälkimaku on pitkä. Happojen tasoittuessa viinistä, suolaisuus nousee esiin tuoden veden kielelle ja jättäen kaipaamaan mereneläviä lautaselle.
Ruokasuositus	Katkaravut, äyriäistapakset, kasvistortillat, sushit ja miedot juustot
Viinialue	Rias Baixas
Lehdistö	Luis Gutierrez, Robert Parker's Wine Advocate: 92 points (2019) Guia Penin 91 points (2019)
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko



# Albamar

RIAS BAIXAS, ESPANJA, ESPANJA

Xurxo Alba on intohimoinen viinintekijä joka on aina valmis oppimaan uutta. Tässä lieneekin syy Albamarin ilmiömäisten viinien takana. Alunperin Xurxon isä, Luis, osti perheelle pari hehtaaria tarhoja jäätyään työttömäksi muurarin ammatista. Luis keskittyi talon johdossa ollessaan perusviinin valmistukseen jota tarjoiltiin hänen vaimonsa Isabelin tavernassa Rias Baixasin parhaiden munakkaiden kanssa. Osa viinistä myytiin bulkkina isommille yritykselle eikä ajatuskaan kansainvälisestä kaupankäynnistä ollut käynyt hänen mielessään. Xurxon valmistuttua viininviljelyopinnoista vuonna 2006, Albamar-niminen perheyrittys sai uuden suunnan.

Ensi töikseen Xurxo kehitti talon nimeä kantavan viinin, joka on tällä hetkellä heidän käyntikorttinsa ja sitä valmistetaan sekä omista ja ostetuista rypäleistä 45,000 pulloa vuodessa. Ajan myötä valmistuspraktiikat ovat siirtyneet enemmässä määrin “puuttumattomaan” – kasvatukseen sekä viininvalmistukseen.

Satokauden aikana köynnöksiä ei myrkytetä, maata ei käännetä ( muuten kuin pintakerroksen osalta hieman rikotaan), puristus tapahtuu rankojen kanssa ja hiivat ovat luontaisia. Viinit eivät myöskään käy läpi malolaktista fermentaatiota. So2 on käytössä maltillisin määrin johtuen pääosin härmäsienestä ( mildew/ powdery mildew:n ) joka on tyypillinen alueella johtuen Atlantin läheisyydestä.

Lisää tietoa talosta ja sen viineistä näissä artikkeleissa [Bodegas Albamar](#) | [Vinetrail Bodegas Albamar](#) |