



Albamar Fusco 2019

ALBAMAR, RIAS BAIXAS, ESPANJA, ESPANJA

Rypälelajikkeet Mencia

Alkoholi 12,5%

Kuvaus Fusco (tarkoittaa Galiciassa yötä / pimeyttä) on vanhoista köynnöksistä kerätyistä, Mencia-rypäleistä valmistettu viini. Viini on käynyt luonnollisin hiivoin ja ollut fermentaation jälkeen lepäilemässä terästankissa talven yli. Se on pullottettu keväällä ilman suodatusta ja kirkastusta. Xurxo on ostanut rypäleet ystävältään joka viljelee niitä Ribeira Sacran Lugon alueella, Chantadan läheisyydessä.

Luonnehdinta Tämä "naku" Mencia näyttää erinomaisesti miltä Ribeira Sacran viinit parhamillaan maistuvat. Viinin tuoksua dominoivat orvokki, mustikka, aromaattiset luumut ja karhunvatukka. Aavistus jopa vihreää paprikaa on löydettävissä. Maku on elegantti ja tanniinit läsnä juuri sopivasti. Pitkä jälkimaku.

Viinialue Ribeira Sacra

Lehdistö 90/100 Guia Penin | 93/100 The Wine Front

Laatikkokoko 12 plo / 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 perheyrittäjä 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](#) |