



O Bocoli Vello Albarino

2019

NANCLARES Y PRIETO VITICULTORES, RIAS BAIXAS, ESPANJA, ESPANJA
Nat

Rypälelajikkeet	100% Albariño
Alkoholi	12,50 %
Kuvaus	Tuotanto vain 2 400 pulloa. O Bocoli Vello tarkoittaa Galician murteella vanhaa isoa viinitynnyriä.
Viinialue	Salnes, Rias Baixas. Rypäleet on kerätty 3 eri tarhalta, joissa köynnökset ovat 25-90-vuotiaita. Maaperä vaihtelee eri palstojen välillä hiekkaisesta graniittimaaperästä hieman enemmän savipitoiseen maaperään.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini on kypsynyt noin 7 kk ajan pääosin yli 90-vuotiaassa kastanja-sammiossa (Bocoli) sekä yhdessä vanhassa 500 litran ranskalaisessa tammitynnyrissä. Jäännössokeria 0,1 g/l ja happoja 8,5 g/l.



Nanclares y Prieto Viticultores

RIAS BAIXAS, ESPANJA, ESPANJA

Alberto Nanclares ja Silvia Prieto muodostavat dynaamisen viininviljelijäduon, joka nostaa 'grower Albarinon' uudelle tasolle. Yhdessä heillä on noin 5 hehtaaria tarhoja Luoteis-Espanjan Rias Baixasissa, Salnesin alaluodeella. He myös tekevät yhteistyötä muutamien tuttujen viininviljelijöiden kanssa ostaen vuosittain osan viljelijöiden sadosta. Salnesin alue on tunnettu tyylikkään mineraalisista ja hapokkaista valkoviineistä pohjautuen Albarino-lajikkeeseen. Viime vuosina duo on myös työskennellyt Ribeira Sacran aluella, tuottaen pienen määrän herkkää ja kevyttä punaviiniä.

Alberto on koulutukseltaan ekonomi ja työskennellyt aikaisemmin rahoituksen parissa Madridissa, mutta vuonna 1992 hän halusi yhdessä vaimonsa kanssa vaihtaa maisemaa toisaalle meren äärelle ja päätyivät ostamaan maatalon Castrelon kylästä Luoteis-Espanjasta. Maatalon kylkiäisenä tuli myös hieman viiniköynnöspalstaa, josta Alberton 'toinen ura' sai alkunsa. Aluksi viininviljely oli harrastus, mutta reilun kymmenen vuoden intohimoisesta harrastustoiminnasta tuli päätoiminen työ Albertolle vuonna 2007 Nanclares viinitalon muodossa. Nuori viinintekijä Silvia Prieto liittyi projektiin mukaan 2015.

Kaikki tarhat on istutettu alueelle tyyppillisellä pergola-menetelmällä jakautuen yhteensä 12 eri viinipalstaan eripuolilla Val do Salnesia. Alusta saakka viljely tarhoilla on edennyt luonnon ehdoilla, käyttäen luomu- ja biodynaamisia viljelymenetelmiä, mikä tälle kostealle ja sateiselle viiniseudulle on todella harvinaista, vaaten paljon työtä ja aikaa köynnösten parissa. Kaikki kemikaalit ja myrkyt tarhojen hoidossa on syrjäytetty esim. omalla rypäle- ja merileväseoksella, jota omat köynnökset sekä läheinen Atlantti tarjoaa yllin kyllin. Alberton ja Silvian tavoitteena on mahdollisimman tasapainoinen ekosysteemi tarhoilla, antaen köynnöksille ja viineille parhaat puitteet tuoda esiin oma uniikki terroirinsa. Tarhojen satoisuus pidetään hyvin matala, jopa 3 kertaa pienempänä mitä DO Rias Baixas antaa myöden.

Kellarifilosofia on hyvin simppele ja yksinkertainen: annetaan rypäleille ja viineille tilaa, puuttamalla viininvalmistukseen mahdollisimman vähän. Viinit käyvät aina omilla villihiivoillaan ja jokainen palsta vinifioidaan erikseen. Albarinon luonnolliseen korkeaan hapokkuuteen ei puututa eikä viinejä 'pehmennetä' potassiumia lisäämällä (mitä alueella tehdään edelleen paljon), vaan intensiivinen hapokkuus on Nanclares y Prieton tavaramerkki. Viinit harvoin käyvät malolaktisen käymisen ja kypsyvät vähintään vuoden verran hiivasakkojen kanssa neutraaleissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Viinejä ei kirkasteta eikä suodateta. Ainoastaan pullotuksen yhteydessä lisätään pienin mahdollinen määrä sulfiitteja viinin suojaksi.

Nanclares y Prieton viinit ovat persoonallisia ja puhdaspiirteisiä. Viinit ovat eloisia ja mielenkiintoisen kulmikkaita nuorina, mutta sopivat myös pitkään kellarointiin.