



Albamar Pepe Luis 2021

ALBAMAR, RIAS BAIXAS, ESPANJA



Rypälelajikkeet	100% Albariño
Alkoholi	13%
Kuvaus	Xurxo Alban veljen, Pepe Luisin, kunniaksi tehty viini, joka poikkeuksena muihin Albamarin viineihin on fermentoitu terästankissa ja kypsynyt vuoden ajan ranskalaisessa tammessa (500l sekä 2500l). Rypäleet Xurxo on ostanut ystävältään, jolla on palsta meren välittömässä läheisyydessä. Viiniä tuotetaan vuosittain vain 3000 pulloa.
Luonnehdinta	Tuoksu on sitruksinen sekä hedelmäinen ja siitä on aistittavissa aavistus paahteisuutta. Ensipuraisussa sitruksen, greipin ja valkoisen persikan hapokkuus tuntuu napakalta mutta tasoittuu hyvin pian reunojen pyöristyessä keltaisen omenan aromikkuuteen. Tammikypsytytys tuo kermaisuutta suutuntumaan. Erinomainen, pitkä ja viipyilevä jälkimaku.
Ruokasuositus	Kalaruoat, äyriäiset
Viinialue	Rias Baixas
Laatikkokokoko	6 pulloa / laatikko

Albamar

RIAS BAIXAS, ESPANJA

Xurxo Alba on intohimoinen viinintekijä joka on aina valmis oppimaan uutta. Tässä lieneekin syy Albamarin ilmiömaisten 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 perheyritys 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 viinivalmistukseen.

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](#) |