



Matilda Nieves 2020

Producent:	Bodegas Rectoral de Amandi
Område:	Galicien
Land:	Spanien
Alkohol:	13,0
Drue:	Mencia

Fra op til 60 år gamle Mencia-stokke plantet på de skifer- og granitholdige, stejle og ufremkommelige skråninger i [Ribeira Sacra](#) kommer denne sprøde og "levende" spanske rødvin.

Her er ikke tale om overgjort spansk "marmelade" - men en derimod lavalkoholisk letløber-vin, som brillerer med ynde frem for power.

Ribeira Sacra er ubeskriveligt smukt og ubeskriveligt barskt. På nærmest Côte Rotie-agtig vis skråner vinmarkerne med uhyggelige hældninger op fra Miño-floden. Også derfor består alt arbejde i marken da også af den hårde, manuelle slags. Adgang til vinmarkerne foregår typisk via små stier - og i enkelte tilfælde udelukkende via floden med båd!

Al høst er derfor foretaget med håndkraft i 20 kg bokse, hvorefter de er fragtet til vineriet hurtigst muligt. Druerne sorteres igen ved ankomsten til vineriet, hvorefter de afstilles og gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål. Slutteligt lagres vinen på stål inden frigivelsen.

Vinbeskrivelse:

Matilde Nieves er en spændende og tildels "funky" sag, der på en måde kan minde om en blanding af stor Beaujolais, Pinot Noir og kølig Nord-Rhône.

Vinen stråler fra glasset med rødfrugtede, friske aromaer af kirsebær, ribs, viol, lakrids, rosmarin og knuste sten.

I munden danser vinen med struttende frisk frugt elegant og let over tungen i smuk kombination med spjættende syre og et diskret tannin-svirp, hvorfor helhedsindtrykket forekommer saftigt, afbalanceret og smukt fokuseret.

En stor-charmør af en spansk rødvin til en latterligt lav pris



(hvis man da vel at mærke er til letløber-vin!).

Druesammensætning:

Mencia

Decanter World Wine Awards:	97 point
Decanter World Wine Awards:	PLATIN
Decanter World Wine Awards:	BEST IN SHOW
Flaskehalsen:	97 point
Gastro:	★★★★★
Jancis Robinson:	VILD ANBEFALING
Gastromand:	★★★★★
Houlbergs Vinblog:	★★★★★
Berliner Wein Trophy:	GULD
Gilbert & Gaillard:	GULD
Bacchus Concurso	GULD
Internacional de Vinos:	

Beskrivelse af producenten

Fra nærmest Côte Rotie-agtige, stejle skråninger frembringer Rectoral de Amandi deres elegante og letløbende vine, som er alt andet end overgjort spansk "marmelade."

I modsætning til Côte Rotie i det nordlige Rhône er hoveddruen dog Mencia (i stedet for Syrah), og markerne skråner her ned til Miño-floden, som gennemløber Galicien for til sidst at udmunde i Atlanterhavet ved Portugals nordlige grænse.

Ribeira Sacra er ubeskriveligt smukt - og ubeskriveligt barskt!

Faktisk er vinmarkerne i sjældne tilfælde udelukkende tilgængelige fra floden. Så at lave vin her forekommer faktisk direkte tåbeligt. Og at man kan anskaffe så elegante vine til de priser, som det er tilfældet her, virker endnu mere tåbeligt.

" The World Atlas of Wine describes it as making 'Galicia's potentially most interesting red wine in archaic conditions on almost impossibly steep terraces'. Which makes it all the more insane that this delicious red wine costs so little"

- Tamlyn Currin fra Jancis Robinson om Rectorals "Matilda Nieves"

Læs artiklen her.



Rectoral de Amandi er med deres 180 ha en relativt stor vinproducent. Kender man dem ikke, kunne man derfor godt foranlediges til at frygte store mængder "kommerciel" vin. Tværtimod er det dog slet ikke tilfældet.

Én ting er, at Ribeira Sacras skrån timer umuliggør maskinel "arbejdskraft." Derfor består alt arbejde i marken af den hårde, manuelle slags.

En anden ting er vinhusets filosofi, hvor målet er "terroirtro" kvalitetsvin! Dette er ensbetydende med gamle vinstokke, særdeles lave høstudbytter og en ret usminket tilgang til vinificeringen.

Rectoral de Amandi er ensbetydende med lavalkoholiske og saftige vine. Og vine, hvor man som omtalt virkelig får elegant vin til skillingen!