



Lovamor 2022

Producent:	Alfredo Maestro
Område:	Ribera del Duero
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Abillo

Lovamor er det man kalder for en orangevin. Normalt har hvidvin en lys og let gylden farve, men i denne vin er farve nærmere orange. For at opnå denne farve skal most og srueskaller tilbringer lang tid sammen, da man på denne måde udtrækker farve og smag. En anden gavnlige effekt den lange macerationstid har, er den diskrete mængde tanniner, der også udtrækkes. Disse har en antioxidant effekt, hvilket er kærkomment, når man ikke tilsætter svovl i vinen.

Lovamor er lavet på Abillo druen, som har hjemsted i Ribera del Duero. Druerne produceres biodynamisk som resten af Alfredos vine.

Efter manuel indhøstning og presse tilbringer drueskaller og most 7 dage sammen, hvorfor den orange farve opstår. Man undgår malolaktisk gøring, for at få så rent og frugtigt et udtryk i vinen. Måden man stabliserer vinen på, er ganske naturlig, da vinen naturligt køles ned af den kolde vinter i området. Denne proces sørger for at stabilisere og klare vinen ganske naturligt. Ingen tilsætning af sulfitter/svovl.

Vinbeskrivelse:

I næsten finder man noter af modne æbler, æbleskrald, honning og nybagt winerbrød. Syren er rank og frisk, mens de meget små tanniner giver vinen en særlig fin struktur.

Druesammensætning:

100% Abillo

Beskrivelse af producenten

Gamle vinstokke plantet på sundt land og frembragt uden nogen former for tilsætningsstoffer. Det er hemmeligheden bag Alfredo Maestros ærlige vine. "Naturvin" kunne man fristes til at sige (hvis der da var nogle retningslinjer for det).



Pløjningen klares i hvert fald med hjælp fra en hest, ingen brug af kemikalier, kun naturlig gæring - og ingen tilsætning af svovl.

Områderne tæller både Ribera del Duero og marker sydvest for Madrid. Forskellige jordbunde - både alluviale og kalkstensholdige af slagsen. Nogle plantet i helt op imod 1200 meters højde, hvorfor markerne med op til 80 årige gamle vinstokke nyder godt af de kølige nætter.

Det hele startede tilbage i 1998, da den økonomiuddannede Alfredo Maestro forfulgte sin drøm om at lave vin. Forsømte marker med gamle vinstokke på unikke terroirs blev opkøbt hen ad vejen. Og det er disse nu 9 ha, som Alfredo nu har pustet liv i - og som han nu laver disse karakterfyldte vine fra. Dengang var det ikke normalt at producere vine. Så naturligt, hvorfor Alfredo da også nærmest er at betragte som en pionær på den front.