



Cañonazo Pet Nat 2022

Producent: Alfredo Maestro
Område: Castilla y León
Land: Spanien
Alkohol: 12,0
Drue: Pinot Noir, Garnacha

Canonanazo er en mousserende rosé i Pet-Nat stilen. Her får du umiddelbar frugt og velorkestreret kontrolleret funkiness.

Pet-Nat er en forkortelse for petillant naturel – naturligt mousserende. Metoden kaldes også for méthode ancestrale. Når man laver mousserende vin på den traditionelle metode, som man gør i Champagne- og Cava-produktionen, gennemgår vinen to gæringer (en, hvor man laver basevinen, og en, hvor boblerne skabes). Derefter foretages degorgering, hvor man fjerner bundfaldet i vinen. Pet-Nat er lavet med en enkelt gæring, og man fjerner ikke bundfaldet. Dette resulterer i en let mousserende vin, som kan være uklar, og med et naturligt udtryk.

Canonanazo er lavet på Pinot Noir fra unge vinstokke plantet i en kalkrig jordbund og en lille andel Garnacha Tintorera, som indhøstes manuelt. Efter høst koldmacereres druerne i tre dage. Dernæst går gæringen i gang, og man flasker vinen, så Co2 indkapsles i vinen.

Vinen tilbringer 9 måneder på sit bundfald, før den slippes fra Alfredos kælder. Dog fjerner man ikke bundfaldet, hvorfor vinen kan fremstå uklar i glasset.

Vinbeskrivelse:

Resultatet er en smuk lyserød og let perlende Pet-Nat med noter af rabarber, jordbær, gule blomster og blomster.

På paletten finder man en let og cremet mousse med fin syre og flot umiddelbar frugt.

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.