



Viña Almate 2022

Producent:	Alfredo Maestro
Område:	Ribera del Duero
Land:	Spanien
Alkohol:	14,5
Drue:	Tempranillo

Fra op til 100 år gamle vinstokke plantet på kalkstensholdige, højtbeliggende parceller i Ribera del Duero kommer denne herlige vin, som var den første, Alfredo Maestro producerede. Den ene parcel beliggende i ca. 1.000 meters højde ved Valtiendas og den anden i ca. 700 meters højde ved Peñafiel.

Gamle vinstokke plantet på sundt land og frembragt uden nogen former for tilsætningsstoffer er generelt 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. Igen - ingen tilsætningsstoffer - overhovedet!

Al høst er selvfølgelig foretaget med håndkraft og en efterfølgende nænsom selektering. Klaserne afstilles kun og gærer efterfølgende hvert plot for sig på stål med en efterfølgende 15 dage lang maceration. Vinen lagres herefter 4 måneder på stål, før den tappes.

Vinbeskrivelse:

Den unge vin viser en dyb rubin rød farve i glasset, og opbrager noter af blåbær, sorte kirsebær, urter og stald.

I munden viser vinen en flot struktur med polerede tanniner og afstemt syre, der i kombination med den rene frugt skaber god balance.

Druesammensætning:

Tempranillo

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.