



## Fuerza Bruta 2021

<b>Producent:</b>	A Pie de Tierra
<b>Område:</b>	Sierra de Gredos
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Alkohol:</b>	13,0
<b>Drue:</b>	Garnacha

Sølle 3.000 er der her i årgangen produceret af denne enestående Garnacha (Grenache), som virkelig demonstrerer, hvor elegant Grenache-druen kan fremtræde.

Fuerza Bruta blev i vores første årgang (2020) vel modtaget af anmelderne:

★★★★★ | Gastro

*'Stilen er rødfrugtet, så det basker, ja, så det stritter. Endnu mere juicy end Comando G...'*

**96 POINT** | Houlberg

*'Smagen er let som Pinot Noir, lækende, saftigt og bondsk som Gamay samt elegant som burgundiske vine ... meget moderne, lys, fin, sart, feminin og æterisk, nærmest overjordisk.'*

**93 POINT** | Parker

*'...very good freshness, but it has clout and structure with the balance and the stuffing to last.'*

2021 er en smuk efterfølger. Selvom årgangen var en udfordrende en af slagsen med lave høstudbytter, har vinen vist sig at levere en uovertruffen elegance med nærmest vægtløs frugt. Vel at mærke for de seriøse producenter, der med kvalitet for øje, har selekteret benhårdt.

Derfor er vi da også kun blevet tildelt uhyre få flasker her i årgangen.

Fuerza Bruta er en enkeltmarksvin (Paraje), der kommer fra de granitholdige jorde ved bredden af Alberche-floden ved Aldea del Fresno. Her bidrager de op til 90 år gamle vinstokke til denne finesserige og helt "Pinot-agtige" udgave af en Garnacha.



A Pie de Tierra blev en realitet tilbage i 2015 da de dengang to (vin- og ønologistuderende) i Madrid besluttede at drive Davids allerede familiearvede vinmarker i Méntrida som et fælles projekt.-

David havde før arbejdet med vin, mens Aitor Paul er uddannet sommelier med egen vinbutik i Madrid.

Vininspirationen kommer fra det hæderskronede Comando G, som David arbejdede hos lige efter sine studier, og hvis vinstil de begge har stor begejstring for. Dvs. at man også her kan finde den elegante, rødfrugtede og "jordbær-agtige" Garnacha-stil, som de højtbeliggende sand- og granitholdige marker i Sierra de Gredos kan frembringe så flot, når vinen ikke overgøres.

Og det gør den absolut ikke her, hvor de gamle vinstokke dyrkes ud fra en biodynamisk filosofi og vinen vinificeres på naturlig vis med brug af spontangæring med en stor andel hele klaser (her 100%!), længerevarende maceration (her 2.000 liters kastanjefade) og udelukkende lagring på brugte kæmpefade.

#### **Vinbeskrivelse:**

Fuerza Bruta folder sig smukt ud i næsen med både intensitet og elegance, hvor aromaer af jordbær, røde kirsebær, krydderier, the, hør og våde sten vælter op af glasset.

I munden smyger frugten sig slankt og elegant over tungen, mens den levende og spjættende syre skaber friskhed og lyst til endnu et glas.

En nørdet, letdrikkelig og sprød Garnacha, som på ingen måde bliver banal.

#### **Druesammensætning:**

Garnacha

Robert Parker's Wine Advocate: **95 point**

#### **Beskrivelse af producenten**

At de to kammerater Aitor Paul og David Villamiel på så kort tid ville få en sådan succes med deres "hobby-projekt" i udkanten af Sierra de Gredos kom mildest talt bag på dem selv. For på trods af de befinder sig i ingenmandsland vest for Madrid, og produktionen begrænser sig til små 10.000 flasker,



fik Luis Guttierrez fra The Wine Advocate alligevel smagt deres første årgang og tildelte dem særdeles rosende ord med på vejen:

"...like Gredos meets Châteauneuf, finesse and elegance..."  
- The Wine Advocate

Projektet A Pie de Tierra blev en realitet tilbage i 2015 da de dengang to (vin- og ønologistuderende) i Madrid besluttede at drive Davids allerede familiearvede vinmarker i Méntrida som et fælles projekt.

10.000 flasker - anden årgang - allerede anmeldt af Parker.

David havde før arbejdet med vin, mens Aitor Paul er uddannet sommelier med egen vinbutik i Madrid.

Vininspirationen kommer fra det hæderskronede Comando G, som David arbejdede hos lige efter sine studier, og hvis vinstil de begge har stor begejstring for. Dvs. at man også her kan finde den elegante, rødfrugtede og "jordbær-agtige" Grenache-stil, som de højtbeliggende sand - og granitholdige marker i Sierra de Gredos kan frembringe så flot, når vinen ikke overgøres. Og det gør den absolut ikke her, hvor de gamle vinstokke dyrkes ud fra en biodynamisk filosofi, og vinen vinificeres på naturlig vis med brug af spontangæring med en stor andel hele klaser, længerevarende maceration og udelukkende lagring på brugte fade.

Man ønsker at frembringe en kølig, usminket og terroirtro Grenache-stil, hvorfor vinhusets navn da også er afstedkommet af deres fælles mål. "A Pie de Tierra" betyder nemlig "en fod på jorden".