



Albor de Resalte Blanco 2022

Producent:	Bodegas Resalte de Peñafiel
Område:	Ribera del Duero
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Albillo Mayor

Bodegas Resalte er ikke kun ekstremt dygtige til at lave røde konger af Tempranillo.

Bodegaen har tilføjet en hvid superstjerne på holdet, som er baseret på den lokale grønne drue, Albillo Mayor.

Druerne kommer fra meget gamle bush-vines, der står side om side med de stokke, som leverer nogle af husets bedste Tempranillo-druer. Der er stor afstand mellem vinstokkene, da der ikke er meget vand at deles om, men også for at sikre et sundt og tørt miljø for druerne.

Druerne høstes, når den optimale modenhed er nået, og druerne er blevet kontrolleret i et laboratorium, så man sikrer at syre, sukker og aromamodenhed er i perfekt balance.

Indhøstningen foregår ved håndkraft, så den første sorteringen allerede kan foretages i marken.

Ved ankomst til Bodegaen sorterer man endnu en gang for at sikre druernes kvalitet. Efter presse koldmacererer mosten med halvdelen af skallerne for således at trække så meget smag ud som muligt. Efterfølgende fermenteres vinen i nye franske fade. Slutteligt lagrer vinen i 12 måneder på nye fade og i cement.

Årgang 2020 deltog i Vin for begynderes podcast om Ribera del Duero. Lyt med her:

Vinbeskrivelse:

I glasset fremstår vinen med en smuk gylden farve.



Duften er domineret af noter af modne citroner, citronskal, bagte æbler, appelsiner, mandler, smør og vanilje.

I smagen har vinen en smuk syre, der balancerer vinens fedme og cremede mundfølelse.

Druesammensætning:

100% Albillo Mayor

Beskrivelse af producenten

Bodegas Resalte de Peñafiel er en forholdsvis ny producent i Ribera del Duero. Siden årtusindeskiftet har de lavet vin fra nogle af Ribera del Dueros højest beliggende marker.

Disse højtbeliggende marker, som er rige på kalksten, bidrager sammen med vingårdens filosofi til vinficeringen til en friskere og mere elegant Ribera del Duero-stil, end man typisk ser. Dette er ikke overgjorte frugt-bomber, men spanske vine med race og finesse.

Vinmarkernes areal tæller i dag ca. 80 ha, som dyrkes med fokus på hårdt arbejde i marken og moderne teknikker i kælderens. Høstudbytterne er lave, og foruden selektering af druerne i forbindelse med høsten benytter man sig også af en nænsom selektering, når druerne ankommer til vineriet.

Vinificeringen er et kapitel for sig.

Resalte var eksempelvis det første vineri i Spanien til at benytte sig af tyngdekraften, når man flytter vinen fra gæring til lagring. Derudover benytter man sig af mekanisk styring af temperatur såvel som luftfugtighed i kælderens. En startende koldmaceration er at foretrække under gæringen, og propperne bliver sat i flaskerne under vakuum for at mindske risikoen for bakterier.

Generelt har man hos Resalte en hysterisk tilgang til hygiejne, hvilket nærmest kan fornemmes i vinene, da frugten er imponerende ren i udtrykket.