



Paco & Lola Vintage Albariño 2018

Producent:	Paco & Lola
Område:	Galicien
Land:	Spanien
Alkohol:	13,0
Drue:	Albariño

Paco & Lolas Vintage Albariño er en helt særlig Albariño frembragt fra unikke plots på Paco & Lolas bedste vinmarker i underregionen Val do Salnés i [Rias Baixas](#).

En lille region, der efterhånden har ry for at lægge jord til Spaniens absolut bedste hvidvine.

Druen bag vinen hedder Albariño. En særdeles spændende og typisk "kølig" druesort, der frembringer friske, stringente vine, der kan minde lidt om en kombination af Riesling og Sauvignon Blanc med et lille skud Chardonnay.

Denne 'Vintage Albariño' vinificeres på ret atypisk vis og frigives først, når man mener, den er klar.

Faktisk er vinen udelukkende frembragt af free-run-juice (mosten, som naturligt løber fra druerne, inden presning). Efterfølgende gærer vinen ved 16 grader i 21 dage på stål, hvorefter den efter endt gæring lagres med de fine gærrester (fine lees) på stål. I det første år udføres battonage ugentligt - og derefter lagres den endnu hele fire år før tapning.

Vinbeskrivelse:

Paco & Lola Vintage Albariño er en helt unik spansk hvidvin, som bør opleves.

Vinen åbner med osende og klare aromaer fersken, citrus, nødder, brød, salt og våde sten. I munden smyer den sig både koncentreret, cremet og friskt over tungen, mens syrefriskheden på trods af vinens alder skaber sprødhed og lyst til endnu et glas.

En elegant og yderst kompleks Albariño, som smager storartet



nu - men som sagtens kan lagre 10 år fra høståret.

Druesammensætning:

Albariño

Decanter:

93 point

Beskrivelse af producenten

Paco & Lola er med mere end 400 medlemmer og 200 ha. det største korporativ i Rias Baixas. Nærmere bestemt i Val do Salnés, hvor også Forjas del Salnes laver størstedelen af deres eftertragtede vine fra.

I 2005 gik en stor sammenslutning af producenterne i Rias Baixas sammen om at fremme kendskabet til vinene her i det barske og regnvåde område ved kysten nord for den portugisiske grænse. Og dermed blev kvalitets-korporativet, Paco & Lola, skabt.

På trods af at området er garant for nogle af landets største hvidvine, er kendskabsgraden til Rías Baixas og druen Albariño faktisk stadig ret begrænset. For selvom der historisk set er blevet dyrket vin i mange år, er det først inden for de sidste 30 år, at man virkelig har fået fokus på at lave kvalitetsvine. Og derfor kan vinene på trods af vilde lovprisninger fra anmelderne fortsat anskaffes til fornuftige priser.

Især her hos Paco & Lola, hvor pris og kvalitet bare hænger imponerende flot sammen.

Paco & Lolas målsætning er kvalitet frem for alt. Derfor er der vedtaget strenge krav, som hver enkelt medlem skal overholde for at kunne levere druer. Derudover er bæredygtig vindyrkning i højsædet, hvorfor Paco & Lola da også er medlem af "LIFE + Atlantic Vineyards-projektet". Et projekt, hvor medlemmerne bl.a. forpligter sig til at minimere brugen af kemi.