

Vinoplevelser

La Faraona, 3/4 ltr.

Alvaro Palacios



Alvaro Palacio er om nogen synonym med den nye generation i Spanien, og hans prestigevin l'Ermita står side om side med Pingus blandt de førende vine i Spanien.

Alvaro Palacio er ud af en børneflokk på ni, og hans forældre var dengang ejere af den respekterede vingård Palacios Remondo i Rioja. Alvaro kunne have valgt at blive boende og overtage driften af vingården, men i stedet trak den store verden, og han rejste derfor til Bordeaux. Her blev han uddannet som ønolog for efterfølgende at arbejde for Moueix-familien på Château Petrus.

Da Alvaro kom tilbage til Spanien, var han stadig ikke parat til at slå sig ned på familiens vingård og tog derfor til vindistriktet Priorat, som på det tidspunkt hovedsagligt var kendt for produktion af bulk vin. Da vinmarkerne kun gav et lille udbytte, var flere og flere af vinbønderne begyndt at nedlægge deres marker. Allerede i 1995 begyndte kritikerne at overøse Alvaro Palacio med deres roser, og denne meget positive kritik fortsætter.

Faktisk er Alvaro Palacios nytænkning er baggrunden for, at han har gjort sin entré i det ellers lidet prangende vindistrikt Bierzo.

Normalt kendes Bierzo kun lokalt og udelukkende for nogle lette og frugtrige vine af blandet kvalitet, som gerne skal drikkes inden for de første år efter aftapning. Netop dette har Alvaro Palacio ændret på med sin serie af enkeltmarksvine. Druerne til disse vine kommer udelukkende fra distriktets bedst beliggende vinmarker, som er tilplantet med op til 100 år gamle vinstokke. Udbyttet holdes nede og tangerer til tider de mængder, man høster i Sauternesdistriktets bedste slotte med 12,5 hl. pr. ha.

La Faraona er en ekstremt lille parcel på den højeste bakkedag i Corullon. Netop den høje beliggenhed i 855 meters højde bevirker, at mikroklimaet i vinmarken er meget køligt, hvilket forlænger den phenoliske modning af druerne, som igen giver vinen en større smagskompleksitet. Der laves kun to fade af denne nærmest monumentale vin.

Leverandør

Alvaro Palacios

Land

Spanien

Område

Bierzo

Type/Farve

Rødvin

Drue

100% Mencia

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Syrah

Serveringsforslag

Mørkt kød
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation

Mosten gæres ud på åbne nye franske egetræsfade, hvorefter vinen lægges på 100% nye franske egetræsfade i 12 måneder. Efterfølgende tappes vinen på flaske uden nogen form for filtrering eller klaring.

Smagekommentarer

Dyb tæt, næsten sort farve med et let lilla skær i kanten. Duften er en sand eksplosion af tørrede urter, skovjordbær, røg og mineraler. Smagen er intens med markerede tanniner og meget flot syrestruktur, som balancerer frugten og understøtter tanninerne. Eftersmagen er vedvarende med toner af skovbær og tørrede urter.

Alkohol

14,50%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN