

Vinoplevelser

Massis, 3/4 ltr.

Vins del Massis, AO



Fundamentet til projektet blev lagt, da Belen Sanchez inviterede Benjamin Romeo og Fernandez Bengoa ned til sin føde-region i Massis del Garraf for at vise dem det, hun følte var et enormt uforløst potentiale for produktion af hvidvine i verdensklasse.

Egentlig blev både Benjamin og Fernandez overbevist under deres første besøg, men der skulle gå yderligere to år med at finde de rigtige parceller, inden de i 2008 for alvor gik i gang. Idéen var fra begyndelsen at benytte sig af de lokale druer, hvor man ville kombinere fylden fra Grenache med syren fra Xarel-lo.

Xarel-lo kommer fra tre parceller. El Pou og El Badell, som ligger i landsbyen Olesa de Boneswall, og La Vinya Petite, som ligger med sine ca. 80 år gamle stokke lige oven for byen på nogle af områdets højest beliggende vinmarker.

Grenache kommer fra en lille parcel ved navn Terra Alta, som består af seks nord/ nordøstvendte terrasser.

Jordbunden er primært kalk, hvilket fungerer som en stor svamp, der holder på regnvandet, når det er nødvendigt, og afgiver det igen, når det er påkrævet. På den måde er der en konstant optimal regulering af væde til vinstokken.

Leverandør

Vins del Massis

Land

Spanien

Område

Catalunya

Type/Farve

Hvidvin

Drue

5% Malvasia
47% Grenache Blanc
48% Xarel-lo

Dyrkning

Traditionel

Serveringsforslag

Oste - milde
Grøntsagsretter
Fjerkræ
Fisk - fede

Vinifikation

Klaserne afstilles og pressen, inden mosten kommer på tanke, hvor den gennemgår den alkoholiske gæring. Efterfølgende lægges vinen på 50% nye franske egetræsfade hvor den gennemgår den malolaktiske gæring under den syv måneder lange lagring. Afslutningsvist klares, filtreres og tappes vinen på flaske.

Smagekommentarer

Duften domineres af toner af abrikos, fersken og cedertræ med undertoner af citrusfrugt og æbler. Smagen er fyldig med en lidt olieret fylde, som understøttes af syren.

Alkohol

14,50%

Proptype

Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN