FLAATEN

ETABL.1893

Rafael Palacios Sorte O Soro

Hvitvin / Spania / Galicia

Produsent: Rafael Palacios
Årgang: 2022
Land: Spania
Distrikt: Galicia
Område: Valdeorras
Drue: 100% godello

Veil. pris horeca: 3039.23 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 3900.0,-
EDP nr. : 9059983
SAP nr. : 9059983
Vinmonopol nr. : 10896201

Innhold:
Syre:6.8
Sukker:< 3
Alkohol:14 %

Om produsenten

Rafael Palacios flyttet fra Rioja til Bibei-dalen i Valdeorras i 2014. Etter iherdig jobbing og overtalelse fikk han ta over en gammel vinmark med Godello-druer fra en eldre lokal og anerkjent vinbonde. Etter hvert som han ble kjent med området og hvor det var best å dyrke, fikk han kjøpt opp flere gode vinmarker.
Den meget hardføre og tørre topografien i området gav lav fruktbarhet og hadde ført til nesten fullstendig avkall på vinproduksjon i Valdeorras. Det var flere små vingårder som sto helt tomme, noe som resulterte i arv ved loddtrekning for flere familier. Arven ble ofte bestemt ut fra loddtrekning fra en sort lue – som på lokalt språk ble kalt «sorte».
Denne gamle tradisjonen ble inspirasjon for navnet på Rafael Palacios toppvin som heter «As Sortes». Og allerede i 2005 fikk han sin første anerkjennelse for denne vinen med årgang 2004.
Per i dag eier Palacio 24 hektar med vinmarker og han leier ytterligere 6 hektar. Vinrankene ligger på 600-750 moh og er mellom 6 og 90 år gamle og alle er plantet med Godello. Jordsmonnet er preget av mye sand og granitt, det er varmt, men også mye vind.
Siden vinrankene dyrkes på terrasserte skråninger som støttes av skjøre granittvegger, krever arbeidet i vinmarkene bruk av spesielt tilpasset lett maskineri. Samtidig ønsker Rafael Palacios å unngå all bruk av ugressmidler, noe som betyr at han ikke har noe annet valg enn å gå tilbake til de tradisjonelle måtene å jobbe på.

Vinifikasjon

Druene fra en enkelt parsell som ligger i Bibei Valley, Santa Cruz do Bolo. Det er en «Sorte» plantet i terrasser i 1978, med en original klon av Godello med lav styrke, og hvorfra det er gjort et massevalg for reproduksjon av vegetalt materiale for de nye plantasjene på eiendommen. Den sørvestlige orienteringen i en høyde av 710 meter, er åpen mot den nordlige skråningen av Bibei Valley, og mottar en konstant bris som definerer sin doble karakter, mellom modenhet og friskhet. Granittjordsmonnet skiller seg ut for sin fine sand med kvartsskifer. Denne særegenheten gir vinen en utpreget saltholdig karakter og en saftig, horisontal mineralitet. Vinrankene dyrkes på tradisjonelt vis, med hester og ved bruk av biodynamiske metoder, samt beskjæring og innhøsting som utføres i henhold til månekalenderen. Manuell innhøstning av druene og gjæring på 500-liters fat og lagring i 8 måneder.

Smaksbeskrivelse

En svært kompleks og konsentrert vin med masse mineralitet. Flott balanse, delikat fedme. Gule stenfrukter, lime og lang ettersmak.

Passer til

Ost, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt

Bygdøy Allé 23
0262
Oslo, Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no