

Serps Blanc Costers del Segre 2016

Terra de Falanis

Hvidvin med et glimt i øjet.

I Catalonien og på Mallorca er vinproduktionen i forandring, og flere steder i områderne, bliver der længere og længere mellem de eksperimenterende og muntre indslag. Det er en af årsagerne til, at folkene bag vinhittet AN/2 har skabt et fællesskab mellem gode venner og kolleger i branchen og dannet Terra de Falanis. Her bliver der skabt vine, der på samme tid har en seriøs kvalitet og et muntert glimt i øjet. Det er en række mindre catalanske vinbønder, der indgår i projektet, og til denne hvide Serps er det bønder fra området i La Garriga omkring Lleida, der bidrager med Garnacha Blanca og Macabeu-druer. Marker med over 50 år på bagen. Vinmarkerne er mere end 50 år gamle, og de er beliggende i Matallonga-dalen i 5-600 meters højde. Det giver kølige nætter, der er perfekte til den økologiske vindyrkning og til høsten ved håndkraft. Druerne samles i baljer á 15 kilo, inden de afkøles og koldmacereres i 20 timer i ståltanke. Herefter presses de i en gammel manuel træ-presse, og indtil fermenteringen bliver mosten holdt kølig, når den hviler på stilke, kviste og rester fra presningen. Fermenteringen sker ved 16 grader og varer i et par uger, inden vinen lagrer i seks måneder 'sur lie', hvilket er med til at skabe en ekstra finesse og kompleksitet i vinen. Det gør Serps Blanc til en vin, der på samme tid er sjov at drikke, nem at gå til - og som alligevel har en kvalitet og dybde, der er værd at bruge lidt ekstra opmærksomhed på.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Grenache Blanc, Macabeo

Den Korte Avis

★★★★★★