



Ossian 2018

Ossian Vides y Vinos

Gamle vinstokke - Ungt udtryk

Mens resten af Europas vinbønder sendte skolebørn ud i markerne for at tisse på vinstokkene (det passer!) eller gravede skrubbudser ned i markerne (det passer også!) i et famlende forsøg på at redde deres levebrød, gik vinmarkerne ved byen Nieva fri for vinlusens hærgen i slutningen af 1800-tallet. Lusen kunne simpelthen ikke overleve i den magre jord og det barske spanske højlandsklima.

Ossian Vides y Vinos er et joint venture mellem tre vin-ikoner; Javier Zachagnini (grundlægger af Aalto), Ismael Gozalo (Spaniens førende Verdejo-specialist) og Pierre Millemann (tidl. vinmager fra Romanée Conti). Ejendommen høster Verdejo-druer fra ekstremt gamle vinstokke - de ældste er over 200 år! De gamle vinstokke og det barske højlandsklima giver hvidvine med en overrumplende mineralsk kompleksitet, som tåler sammenligning med de bedste hvide Bourgogner.

"Verdejo of astonishing seriousness"

Falstaff Magazine

Ossian er fremstillet af 100% Verdejo fra vinstokke, som er over 100 år gamle. Vinen er delvist vinificeret på franske egetræsfade og modnet ni måneder *sur lie*. En silkeagtig vin med indsmigrende smag af eksotisk frugt, citrus, græs og en fantastisk flot mineralitet. Noget nær den ultimative hvidvin til skaldyr.

Land	Spanien
Område	Castilla y Leon
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin

Vinous	94 point
Robert Parker	93 point
James Suckling	93 point