

Xarel-lo Penedès 2020

Anima Mundi

Lækker hvidvin skabt på Cava-druen Xarel-lo.

Normalt kendes Xarel-lo kendes bedst som en drue, der bruges til at lave Cava af. Men den kan også sagtens stå på egne ben - og sågar i en vin, der ikke er mousserende. Denne vin er derimod bevidst svagt oxideret, hvilket giver et helt unikt udtryk i vinen, som man ellers kun finder i hvidvine med alder. Her får man derfor en både frisk og blomstret hvidvin, samtidigt med at den har dybde og stor kompleksitet. En vin, som er interessant at drikke og sjov at tale om.

Druerne kommer fra nordvendte parceller beplantet med over 40 år gamle vinstokke er udgangspunktet for denne naturvin fremstillet på druen xarel-lo, der også anvendes i de lokale cavaer. Druerne dyrkes efter biodynamiske retningslinjer uden brug af kemikalier til gødning eller bekæmpelse af insekter.

Alt arbejde i marken sker manuelt, og i kældrene bestræber man sig på at intervenere så lidt som muligt i selve vinificeringsprocessen. Kun de naturlige gærceller i drueskallerne udnyttes. Selve macerationen finder sted i brugte franske 500 liters egefade og amforaer af ler uden nogen form for omrøring. Vinen lagres i 6 måneder og aftappes ufiltreret. Der tilsættes ingen svovl.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Xarello