

Exklusiva vin-nyheter från Priorat och Mendoza

Rödvinstrikten Priorat och Mendoza är i fokus när Systembolaget lanserar exklusiva nyheter den 13 mars.

För den som söker kraftfulla röda viner med tydlig avsändare är mars månads första lansering en riktig jackpot. Solera lanserar två viner från ikonproducenten Álvaro Palacios, och dubbla format av bordeauxblenden Quimera från argentinska Achaval-Ferrer.

Två lanseringar från Álvaro Palacios

Álvaro Palacios grundade företaget som bär hans namn i Priorat år 1989. Målet var att utforska vad ett historiskt, men på den tiden bortglömt område för vinodling kunde uttrycka. Álvaro förenar traditionella druvor och arbetsmetoder med sin egen karaktäristiska precision, som inte lämnar något åt slumpen.

Finca Dofí

Pris: 649 kr

Antal flaskor som lanseras: 180

Lanseringsdatum: 13 mars

Artikelnummer: 9278201

Distrikt: Priorat D.O.Q.

Årgång: 2017

Druva: 91 % Garnacha, 8 % Cariñena, 1 % Garnacha Blanca och Macabeo

Odlingsområde: Finca Dofí är en 10 hektar stor, sammanhängande vingård som sträcker sig över lokala vingårdslägen med namnen Camp d'en Piqué, La Baixada och Coll de Falset. Alla med brant terrasserade sluttningar 250-350 meter över havet. Rötterna har sökt sig djupt ner i den för området typiska skifferstenen, llicorella. I Finca Dofí går det att skymta röda inslag i skiffret, vilket är lokala inslag av järn- och kopparhaltiga mineraler.

Vinstockarna har en ålder på mellan 13-33 år.

Vinifiering: Vingården är registrerad för ekologisk odling. De branta terrasserna gör det svårt maskiner att ta sig fram; större delen av arbetet sker med hjälp av mulor. 20 % av druvorna avlägsnas innan skörden, genom så kallad green harvest. Skörden skedde för hand från 6 september till den 20 oktober. Samtliga druvor avstjälkas, macererades under 54 dagar och lagrades sedan under 16 månader i stora ekfat. Vinet är ofiltrerat. Totalt producerades 26 600 flaskor.

Vidare till Les Terrasses som är en utmärkt introduktion till Álvaro Palacios Priorat-universum. Vinet innehåller till störst del de traditionella Priorat-druvorna Garnacha och Cariñena, tillsammans med en liten andel gröna druvor som samodlats. Les Terrasses kom till efter att Álvaro nått stor succé med de vingårdsbetecknade vinerna L'Ermita och Finca Dofí.



Les Terrasses

Pris: 319 kr

Antal flaskor som lanseras: 3000

Lanseringsdatum: 13 mars

Artikelnummer: 9278301

Distrikt: Priorat D.O.Q.

Årgång: 2017

Druva: 55 % Garnacha, 44 % Cariñena, 1 % gröna druvor

Odlingsområde: Druvorna kommer från nio olika byar 350-640 meter över havet: Gratallops, La Vilella Baixa, Bellmunt, El Molar, El Lloar, Porrera, Scala Dei, Torroja och Poboleda. Jordmånen består av skiffer med lokala inslag av lera. Druvorna är odlade på "costers", en slags

terrasserad, horisontell odling som följer bergets naturliga form. Vinstockarna har en ålder på mellan 62-92 år.

Vinifiering: Vingården är registrerad för ekologisk odling. Skördeuttaget är omkring 20 hektoliter per hektar, något varierande beroende på vingård. Skörden skedde för hand från 4 september till den 17 oktober. Samtliga druvor avstjälkas, macererades under 35 dagar och lagrades sedan under 12 månader i stora ekfat. Vinet är ofiltrerat.

Vid sidan av dessa två tillfälliga lanseringar från Álvaro Palacios, finns Camins del Priorat tillgänglig i beställningssortimentet, nr 78166, 209 kr. Här samsas Garnacha och Cariñena med Cabernet Sauvignon, Syrah och Merlot.

Quimera - det "omöjliga vinet"

Från Priorat i Spaniens nordöstra hörn ska vi nu ta oss till en annan producent som delar Álvaro Palacios förkärlek för naturlig vinmakning och stockar med en respektabel ålder - Achaval-Ferrer, Mendoza, Argentina.

Namnet Quimera har egentligen två betydelser. För det första är det ett sagoväsen, en mytologisk varelse som är en blandning av två djur. För det andra har ordet innebörden av en dröm eller önskan som med väldigt låg sannolikhet kommer att infrias.

Översatt till vinet från Achaval-Ferrer, är symboliserar Quimera den ouppnåeliga jakten på det perfekta vinet. Proportionen av druvor varierar varje år, som ett resultat av den ständiga, strävan efter perfektion. Blenden avgörs i vingården, där oenologerna väljer ut de druvor som ska landa i Quimera.



Quimera

Producent: Achaval-Ferrer

Pris: 399 kr

Antal flaskor som lanseras: 600 st + 12 st Magnum

Lanseringsdatum: 13 mars

Artikelnummer: 9584001 för 750 ml, 9584106 för 1500 ml

Distrikt: Mendoza

Årgång: 2010

Druva: 38 % Malbec från Medrano (vingård planterad 1928) och Lujan de Cuyo, 24 % Merlot från Tupungato, 24 % Cabernet Sauvignon från Medrano och Lujan de Cuyo, 14 % Cabernet Franc från Tupungato.

Odlingsområde: Medrano, Lujan de Cuyo och Tupungato i Mendoza

Vinifiering och lagring: Det går åt två hela vinplantor till en flaska Quimera. Skörden skedde för hand under början till mitten av mars. Vinet har lagrats i 40 % nya franska ekfat under 14 månader.

Resterande fat är ett år gamla.

Lagringspotential: Vinet kan lagras 10-20 år. Vi kan varmt rekommendera att årgång 2010 avnjutes nu eller inom några år, vinet kan med fördel dekanteras.