

# VINUNIC

## FINCA DOFÍ 2024

**Art. nr** 94594

**Pris** 879 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Álvaro Palacios

**Ursprung** Priorat, Spanien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Garnacha 100%

**Alkoholhalt** 14,5%

**Totalsyra** 4,4 g/l

**Restsocker** 0,8 g/l

**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

**Karaktär** Fruktig och kryddig doft med inslag av mörka körsbär, björnbär, röda bär, viol, örter och fat. Smakrik och elegant med en välbalanserad syra och sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand mellan 3 september och 7 oktober. En del av druvorna avstjälkades medan andra pressades i hela klasar och musten fick sedan jäsa i ekfat med regelbunden pigeage. 36 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 13 månader i en kombination av stora ovala foudres och franska ekfat bocoyes. Vinet är ofiltrerat.

**Lagring** Vinet rekommenderas att drickas runt 10 års ålder, men kan lagras ännu längre.

**Passar till** Serveras vid 12-15°C i lite större vinkupor till rätter av fågel, fläsk, lamm eller lättare vilt, exempelvis rosastekt ank- eller duvbröst med puylinser, svamp, rosmarin och grillad raddicchio, Presa Ibérica eller Secreto Ibérico med piquillopaprika, grillad aubergine, rostad lök och vita bönor, lammracks med kolbakad aubergine, rosmarin, cannellinibönor och rödvinskyl, lammrostbiff med grillad kronärtskocka, citron och örter eller Chuletillas de cordero - små grillade lammkotletter med , rosmarin, vitlök, vita bönor och grillade grönsaker. Som vegetariskt alternativ föreslår vi kolbakad aubergine med belugalinser, Karl Johan, rosmarin, rostad paprika och lite färskrivnen Manchego alternativt en krämig svamprisotto med rosmarin och Manchego. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Manchego curado, inte alltför rökt Idiazábal, 18-24 månaders Comté, Ossau-Iraty eller Mahón curado. Dekantera gärna vinet 1.5-2 timmar före servering.



## Omdömen

### Wine Advocate 96+

The single-vineyard 2024 Finca Dofí was produced exclusively with Garnacha, with native fermentation and 36 days of maceration. It matured in oval foudres and large barrels for 13 months. It started quite closed and shy, more than the others, and opened up slowly. It follows the path of elegance and refinement from the last few years, with a nose of violet pastille, a meaty twist and is faintly smoky in the Rhône style, with weight, volume, great balance and finesse. It was a very complete year with very fine-grained tannins. Dofí has been on a roll for a number of years, and 2024 is no different. Drink Date: 2027 - 2040

### Jancis Robinson 18p

Peppery, meaty, spicy nose. Juicy red fruit with gorgeous clarity and finesse. Long, savoury persistence that is leathery and medicinal but alongside fresh, concentrated fruit. Drink date: 2028 - 2044

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416