

VINUNIC

LA BAIXADA 2023

Art. nr 1043608

Pris 3.299 kr

Storlek 750 ml

Producent Álvaro Palacios

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnacha 95%, Cariñena 5%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 4,6 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor och fruktig doft med inslag av mörka körsbär, björnbär, skogshallon, plommon, viol, timjan och fat. Smakrik och koncentrerad med en välbalanserad tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan den 8 och 10 oktober. En del av dem avstjälkades före pressning. Musten fick jäsa i ekfat med regelbunden pigeage. 23 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 13 månader i franska foudres och sedan ytterligare 2 månader i cementtank. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet rekommenderas att drickas efter 10 år, men har hög lagringspotential och kan lagras ännu längre.

Passar till Serveras vid 16-17°C i stora vinkupor till eleganta rätter av fågel, lamm, nöt eller vilt, gärna med bra stekyta och inslag av örter. Undvik alltför kraftiga, söta eller rökiga tillbehör som riskerar att dölja vinets fina nyanser. Vi föreslår rosastekt ankbröst med krispigt skinn serverat med belugalinser, Karl Johan, rostad morot och en lätt anksky, grillad Presa Ibérica med rotselleripuré, smörstekst svamp, rostad schalottenlök och en mörk timjansky med en ton av olorosossherry, rosastekta lammracks med örter och vitlök serverade med en "escalivada" på grillad aubergine, röd paprika och lök samt rosmarinrostade småpotatisar och lammsky, grillad entrecôte medium rare med romescosås och grillade pimientos de padrón, ugnrostad potatis och en enkel grön sallad eller rosastekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré, svart trumpetsvamp, rostad schalottenlök, fondantpotatis och en koncentrerad viltsky med en liten doft av enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi saltbakad rotselleri med krämig puré på vita bönor, smörstekst Karl Johan och escalivada på aubergine och paprika, rostad schalottenlök, rostade mandlar och timjandoftande svampsky. Vinet passar även utmärkt till olika lagrade hårdostar som Manchego Curado eller Viejo, Garrotxa, Idiazábal, Ossau-Iraty, 18-24 månaders Comté eller lagrad Mahón-Menorca. Dekantera gärna vinet 60-90 minuter före servering, särskilt om det serveras ungt.



Omdömen

Wine Advocate 96p

The 2023 La Baixada wine is from a "vinya classificada" (a classified vineyard), one of the official single-vineyard categories of the Priorat appellation, on slopes in the village of Gratallops. It fermented in oak vats with indigenous yeasts and matured in oval French oak foudres for 13 months, followed by a further two months in concrete. The sample that I tasted unbottled last year was darker and earthier; this has kept a deeper color and a powerful and earthy nose but a more polished palate with abundant, fine-grained, slightly dusty tannins. This is definitely an earthier wine. Drink Date: 2026 - 2040

Decanter 97p

Vinunic

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

A portion of the fruit from the 1.3ha La Baixada vineyard used to go into Finca Dofi, until the site achieved Vinya Classificada status in 2018. Tasting en primeur, this is just a little reduced on the nose, but in the mouth the Garnacha sings with vivid, punchy redcurrant fruit. Finishes lightly dry. The essence of Priorat. I have always liked this wine, this vintage even more so. Drinking Window: 2024 - 2040
