

VINUNIC

LALUME 2023

Art. nr 79506

Pris 249 kr

Storlek 750 ml

Producent Dominio do Bibei

Ursprung Ribeiro, Spanien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Treixadura 88%, Albariño 6%,
Godello 5%, Caiño Blanco, Loureira,
Torrantes

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 2,7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig något blommig doft med inslag av citrus, äpplen, gul stenfrukt och örter. Torr smak med en välbalanserad syra och krämig textur. Elegant harmonisk eftersmak med en angenäm bitterhet av grapefrukt och en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand och klasarna sorterades både i vingården och i vinkällaren. De pressades skonsamt i hela klasar och musten fick sedan spontanjäsa i en kombination av neutrala ekfat, cementtankar och ståltank. Varje druva och vingårdsläge vinifierades separat. Vinet har lagrats i en kombination av 15% ekfat (600L, 700L, 1200L, 1700L, 2400) och resten i ståltank och sedan ytterligare tid på sin jästfällning i 2000L ståltank före buteljering. Försiktig båttonage. Totalt har vinet lagrats ungefär 15 månader på sin jästfällning.

Passar till Serveras vid 12-13°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, exempelvis grillad havsabborre med fänkål, citron och olivolja, Moules Marinière dvs blåmusslor kokta i vitvin och vitlök, Pimientos de Padrón med flingsalt eller Pulpo a la Gallega dvs bläckfisk med paprika och olivolja. Som vegetariskt alternativ föreslår vi sparris med citron och parmesan, fänkålssallad med apelsin och mandel eller en risotto med zucchini och färska örter. Vinet passar även utmärkt till olika inte alltför kraftiga ostar som färsk getost eller en mild Manchego. Dekanterna gärna vinet före servering, då det kan innehålla naturlig fällning.

Information Flera av vinerna från Dominio do Bibei är uppkallade efter elementen, Lalume är uppkallat efter elementet eld.



Omdömen

Wine Advocate 94p

I was quite impressed when I put my nose in the glass of the 2023 Lalume, their white from Ribeiro. 2023 was far from easy there, and they had to do a lot of selection, sorting and discarding. But the hard work seems to have paid off, and the wine is delicate, expressive, intense and clean, with complexity, mixing notes of white and yellow fruit, herbs and flowers. It was produced with a blend of 88% Treixadura, 6% Albariño, 5% Godello and the rest Caiño Branco, Torrontés and Loureira. It fermented with indigenous yeasts in different materials and sizes: stainless steel, concrete eggs and large barrels and foudres, where the wine matured with fine lees and without going through malolactic fermentation, the blend finishing in large 12,000-liter stainless steel vats. It's round and fresh, with contained ripeness, coming through as balanced. It's elegant, pure and focused like never before. Drink Date: 2024 - 2030