VINUNIC

LAPOLA 2023

Art. nr 95375
Pris 299 kr
Storlek 750 ml
Producent Dominio do Bibei
Ursprung Ribeira Sacra, Spanien
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Godello 92%, Albariño 5%, Doña Blanca 2%, Treixadura 1%
Alkoholhalt 14%
Totalsyra 6,2 g/l
Restsocker 2,3 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av citrus, äpplen, persika, torkade örter och vita blommor. Torr smak med en hög men välbalanserad syra och en fin textur med fräschör. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet och en angenäm bitterhet av grapefrukt.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 25 augusti och 7 oktober. Klasarna sorterades både i vingården och i vinkällaren. Efter en dags kallförvaring sorterades klasarna ytterligare en gång. De avstjälkades helt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i en kombination av 600L ekfat, foudres och cementtankar. Varje druva och vingårdsläge vinifierades separat. Vinet har lagrats 9 månader på sin jästfällning i en kombination av franska barriquer, österrikiska foudres (1200 och 2400L) och 700L cementtankar. Sedan ytterligare 8 månader i ståltank före buteljering. Ingen malolaktisk jäsning.

Passar till Serveras vid 13-15°C till rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis havskräftor, grillad hummer med örtsmör, gratinerade pilgrimsmusslor, smörstekt piggvar med brynt smör, kapris och färskpotatis, grillad hälleflundra med vitvinssås, grillad citron och primörer, ugnsbakad torskrygg med brynt smör, rostad blomkål, kapris och citron eller varför inte den regionala klassikern Pulpo a la Gallega dvs bläckfisk på galiciskt vis då den kokas mör och serveras med god olivolja, grovt havssalt, pimentón (spansk lite rökigt paprikapulver) samt kokt potatis som suger upp olivoljan och paprikan. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som 18 månaders Comté, Gruyère, Manchego semicurado eller en mild getost. Lufta gärna vinet minst 20-30 minuter före servering och servera i lite större vinkupor.

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

Omdömen

Wine Advocate 93p

The 2023 vintage is complex. September was a cold month, and that comes through in the 2023 Lapola, their first white made with Godello and small quantities of Albariño, Doña Blanca and Treixadura from older and younger vines on different soils—granite, schist and sand—at different altitudes and expositions. It fermented in oak containers of different sizes and concrete eggs, where it matured with the fine lees, and then was kept in stainless steel for eight months after it was blended. It's powerful and intense, an unctuous wine with density and clout, finishing with a subtle bitter touch. Drink date: 2025 - 2030

Alf Tumble 90p

Top 10 November Spaniens vita viner från nordväst går från klarhet till klarhet. Eller åtminstone pekar trenden tydligt åt det hållet. Särskilt imponerad har jag blivit av vissa godello-viner och det här från Dominio do Bibei sätter huvudet på spiken. Mineraliskt rökig, en gnutta reduktiv men inget som stör, ljus grapefrukt, sälta och en viss stenighet. Smakar som en spansk bergs-Bourgogne! Servera i stora kupor.