

VINUNIC

LAS LAMAS 2023

Art. nr 1043609

Pris 1.640 kr

Storlek 750 ml

Producent Descendientes de J. Palacios

Ursprung Bierzo, Spanien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Mencía 97%, Alicante Bouschet 2%, Jerez 1%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 4,7 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor, fruktig och blommig doft med inslag av röda körsbär, granatäpple, viol, rosor, lavendel, timjan, lakrits och fat. Fyllig och koncentrerad med en hög välbalanserad syra och fina silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna skördades för hand vid 5 olika tillfällen mellan 11 och 20 september. De avstjälakdes delvis före pressning och musten fick sedan jäsa i stora ekfat med regelbunden pigeage. 41 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 8 månader i en kombination av foudres och bocoyes. 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, fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp, rotfrukter och/eller örter. Vi föreslår rosastekt ankbröst med krispigt skinn serverat med puylinser, svart trumpetsvamp, rostad morot och en lätt anksky, grillad Presa Ibérica med rostade kastanjer, smörstekt svamp, rostad potatis, schalottenlök och en koncentrerad timjansky, rosastekta lammracks med timjan, salvia och rosmarin serverade med rotselleripuré, smörstekt Karl Johan, rostad schalottenlök, små fondantpotatisar och en lätt koncentrerad lammsky, rödvinsbräserverad oxkind med potatispuré och smörstekt svamp, glaserad schalottenlök och reducerad sky, eller rosastekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré, kantareller, rostad schalottenlök, fondantpotatis och en koncentrerad viltsky med en liten doft av enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi stora rostade portobello fyllda med finhackad skogssvamp, rostade kastanjer, schalottenlök, timjan och belugalinser serverade med rotselleripuré, rostad potatis, smörstekt svart trumpetsvamp och en koncentrerad svampsky. Vinet passar även utmärkt till olika lagrade hårdostar som Idiazábal, Valdeón. Manchego Curado, Zamarano, Ossau-Iraty, 18-24 månaders Comté eller Gruyère Réserve. Dekanter gärna vinet 60-120 minuter före servering, särskilt om det serveras ungt.



Omdömen

Wine Advocate 97+

The bottled 2023 Las Lamas is also stunning. But it's a vineyard that shines more in warm years, when it surpasses Moncerbal (like in 2022); in a cooler year, it suffers a bit more, while Moncerbal thrives. It comes from the 1.6 hectares they have in a single vineyard (they bought a last plot in 2017). It fermented with some full clusters in oak vats and matured in foudre and large barrels. It has the austerity of the 2023s, which is remarkable for a warmish year, and the balance that Las Lamas can have in dry years. But 2023 was not as extreme as 2022 was, and the competition from the 2023 Moncerbal was tough. It's more austere than the 2022 Las Lamas, consistent with the rest of the 2023s. Drink Date: 2026 - 2037

Vinunic

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

Decanter 93p

The Las Lamas vineyard sits on a steep slope below the winery and has a greater amount of clay in the slate soil. I usually prefer Las Lamas to Moncerbal, but in this more difficult vintage, Moncerbal shows more charm. Tasted en primeur, it's powerful, with punchy freshness and a savoury, almost saline note, with fine textured tannins. It needs time, for sure. Drinking Window: 2026 - 2036
