

# VINUNIC

## PAZO SEÑORANS ALBARIÑO 2023

**Art. nr** 90039

**Pris** 219 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Pazo de Señorans

**Ursprung** Rías Baixas, Spanien

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** albariño 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 6,1 g/l

**Restsocker** 1,9 g/l

**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

**Karaktär** Fruktig doft med inslag av nektarin, äpple, citrus, färska fikon, apelsinskal och blommiga toner. Smaken är torr, elegant och rund med en välbalanserad fruktighet och en lång mineraldriven eftersmak. Ett vin med en underbar balans mellan kraft och finess!

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand i september. Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i ståltankar vid en temperatur av 16°C.

**Lagring** Vinet har lagrats minst 4 månader på sin jästfällning i ståltankar. Vinet dricks med fördel ungt men kan lagras upp till 3 år.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C och passar perfekt till fisk, skaldjur och fräscha sallader.



## Om producenten

### En av områdets främsta producenter

I DO-området Rías Baixas i Galicien, Spaniens nordvästra del just ovanför Portugal, odlas druvan Albariño som av många anses som Spaniens mest intressanta vitvinsdruva. En av dem som anser det är Soledad Bueno, vanligen kallas Marisol. 1979 köpte hon och hennes make Javier Mareque en egendom i byn Vilanoviña. På den fanns odlingar med kiwi men även Albariño-stockar och ett vineri.

Marisol älskade Albariño och med sin bakgrund som biolog insåg hon att jorden och klimatet här var perfekt för hennes favoritdruva. Med hjälp av en lokal vinmakare utökade hon vingårdarna och sålde druvorna till vinerier. 1989 bestämde hon och maken sig för att göra egna viner och 1990 lanserade de sitt första vin. Pazo de Señorans etablerade sig snart som en av områdets främsta producenter.

Marisol hade engagerat sig djupt i vinverksamheten och 1986 var hon med och grundade kvalitetskontrollinstitutionen Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas vars president hon sedan var i många år. Odlingarna sköts minutiöst – varje lott hanteras som en egen vingård genom hela produktions-processen. Efter skörd sker allt på naturligt sätt: druvorna pressas snabbt och jäsas varje lott för sig i små, temperaturreglerade ståltankar.

Vinunic

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