



OMRÅDE
Galicien

APPELLATION
Ribera Sacra

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Skifer, ler, kvarts

DRUER
Mencia, Brancellao
m.m.

GÆRING
2500-4500 liter
trætanke, malolaktisk
på 300 liter brugte
franske barriques

TYPE
Medium rødvin

Dominio do Bibei

Dominio do Bibei, Lalama 2021

Sælges kun i hele kasser af 6 flasker. Ved køb af 6 fl. leveres vinen i original trækasse (dog ikke til pakkeshop). "Lalama has notes of wild berries, flowers and herbs that talk about the Mencia grape (it has 15% other varieties) and the dramatic conditions of the Ribeira Sacra vineyards, with a honeyed twist. It's medium-bodied, has fine tannins and is nicely textured, with a bitter twist in the finish. This is very drinkable and approachable and always represents a good value and great introduction to the zone and the portfolio." 93p. Luis Gutierrez, Robert Parker.com

Lalama er Dominio do Bibeis visitkort. Fremstillet på en række lokale druer, men med cirka 90% Mencia i blended. Vinstokkene har en alder på mellem 19 og 100 år, og vokser i 3-700 moh, og de yder alt imellem 500 gram, til 1500 gram per vinstok. Druerne er håndhøstede mellem 9. september og 5. oktober. Klaserne sorteres både i marken og ved ankomsten til vineriet, hvorefter de afstilles og gennemgår en yderligere selektion, bær for bær, inden de får en kold udblødning i 2 døgn. Herefter føres druerne i store trætanke på mellem 2500 og 4500 liter, hvor de gærer. Den malolaktiske gæring sker efterfølgende på 300 liter træfade. Vinen lagres i 13 måneder på gamle franske egetræs barriques og derefter 10 måneder på 4500 liter trætanke. Herefter sker en naturlig stabilisering af vinen henover vinteren, hvorefter vinen tappes på flaske, og lageres i yderligere 15 måneder inden frigivelse.

OM PRODUCENTEN

Ribeira Sacra er et af de mest spændende vinområder i Spanien. Hvis man forestiller sig en jordbund og et landskab, der minder om Priorat, samt en kølig elegance i vinene der er ret burgundisk, er man på sporet af et kommende spansk kultområde. Området ligger i Galicien i det nordvestlige hjørne af Spanien.

Dominio do Bibei er et unikt vinprojekt beliggende i det dramatiske landskab ved Bibei floden. Her startede man i 2002 det lille boutique-vineri, der i dag leverer Atlanterhavskølige og intense vine på lokale druer. Vinene fra Bibei laves efter økologiske og biodynamiske principper, men er endnu ikke certificeret.

Vinmarkens beliggenhed er mellem 300-500 meter over havet. Vinmarkerne, der egentlig ikke er marker, men mere stenterrasser (meget ala Priorat), er beplantet med op mod 100 år gamle vinstokke. Jordbunden er meget sammensat, men består i væsentligste grad af skifer, med forekomster af både ler, quartz og feldspat. På disse marker, dyrkes de lokale druer Mencia, Souson, Caino, Brancellao, Mouraton, Garnacha og Godello. Dominio do Bibei blev startet af den lokale Javier Dominguez, men som hjælp og vinøse masterminds har han fået hjælp af det vincelebre ægtepar Sara Perez og Rene Barbier Jr. fra Priorat.

Vinifikationen er bundtraditionel med en gennemført hands-off mentalitet, og en stor forkærlighed for store, brugte fade og lang flaskelagring inden frigivelse.

Atlanterhavet er en helt afgørende og kølende faktor, der gør sig tydeligt til kende i vinstilen. Den kolde havluft der møder det varme fastland, giver mange kølige morgener med tåge i vinmarkerne, og overskyede dage med regn. En nedbør der gør området mere frodigt og grønt end de fleste andre dele af Spanien. Køligheden og elegancen er nøgleordene så vinene herfra er på en måde meget u spanske!

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens