



OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Murcia

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Monastrell

GÆRING
Cemenntank

TYPE
Medium rødvin

5 Hormigas

5 Hormigas, Yecla, Tocando el Suelo 2021

Tocando El Suelo er vinhusets første vin, og stammer fra Yecla, lavet på 100% Monastrell druer plantet i 1962. Druerne gærer i cementtank og i knapt 14 dage, hvorefter vinen gennemgår malolaktisk gæring på 3-500 ltr. brugte franske egetræsfade. Vinen lagrer efterfølgende 12 måneder på de samme fade. En blød, saftig og meget fyldig Monastrell med masser af mørke frugter og urter og lakrids. Dejlig frisk nerve i vinen der gør den meget flot balanceret og stærkt vanedannende.

"Ungt vinhus står bag den ret pirrende, komplekse økovin lavet på gamle monastrell-stokke. De er plantet tilbage i 1962 i 790 meters højde, og normalt giver monastrell mørk, robust og tanninrig vin. Denne er dog mere raffineret, nuanceret og letløbende end man typisk oplever det. Men stadig med god dybde, her er masser af saft og kraft, en let pebret, jordet, lakridset og tobakket karakter. Tillige et strejf af røg og medicinskab, padrons, mint og brunkage. Mange lag. Smagen har mere af det hele, mens friskheden er intakt. Meget disciplineret, næsten sprød, det gælder selv tanninerne, der nok hugger til, men krammer og den velmodnede frugt. Den ville være fantastisk til kalkunen, som den også er anbefalet til. 92 point." 5 stjerner. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, dec. 2023

"..5 Hormigas har lavet denne fantastiske vin på ren monastrell (mourvedre). Ikke i rustik, tæt stil som du måske kender druen, men med duftende, floral næse og lækende juicy mund. Vellavet charmetrold, der leverer instant vinøs lykkefølelse og trang til et glas mere. Hvis jeg kun skulle drikke en vin i dag... blev det den her. Jeg er kæmpe fan." 5 1/2 stjerne ud af 6. Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen

OM PRODUCENTEN

Vingården med det pudsige navn "5 myrer" opstod ud af et vinøst venskab mellem 5 partnere, der i 2018 aftappede deres allerførste årgang af vine fra vinhuset der lå i hjertet af Yecla. De 5 partnere lejede i første omgang nogle få parceller med over 60 år gamle Monastrell vinstokke, og dyrkede dem efter økologiske principper.

I 2020 købte de vingården Finca Gavillanes hvor de medfølgende vinmarker med tiden skal indgå i produktionen, så de om få år når op på målet om en produktion af beskedne 25.000 flasker årligt. Vingården ligger i Jumilla, på grænsen til Yecla. Jordbunden er primært sandsten, med lommer af ler og kalksten.

I dag laver de 3 vine, i meget små mængder, alle efter helt naturlige foreskrifter og med ganske lille svovl tilsætning. Markbesiddelserne strækker sig over tre forskellige kommuner i Murcia regionen. Markerne ligger både i tætte skovområder og ude på slettelignende plateauer, hvilket naturligt giver væsentligt forskellig modning og terroir. De tre forskellige kommuner er de mere kendte Yecla og Jumilla, mens den tredje kommune Mula ligger mere sydligt. Det totale areal med vinstokke udgør knapt 10 hektar.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens