

Pricum Albarin 2020

Spania / Castilla y León / Tierra de León

Raúl Pérez er en av Spanias mest innflytelsesrike og visjonære vinmakere, kjent for sin kompromissløse tilnærming til terroir og minimal intervensjon. Født i 1972 i Valtuille de Abajo i Bierzo, begynte han sin karriere i familiens vingård Castro Ventosa, før han i 2003 etablerte sitt eget prosjekt, Bodegas y Viñedos Raúl Pérez. Filosofien hans er å la vinene uttrykke sitt opphav uten overmanipulasjon, med naturlig gjæring, hele klaser, lang skalkkontakt og lagring i nøytrale fat. Tilsetninger og filtrering unngås for å bevare druens og jordens karakter. Denne tilnærmingen har gjort Pérez til en sentral skikkelse i det som ofte omtales som "Det nye Spania".

Han har også samarbeidet med profilerte vinmakere som Dirk Niepoort i Portugal og Eben Sadie i Sør-Afrika, og driver i tillegg prosjekter i regioner som Rías Baixas og Tierra de León. Pérez er kjent for sin evne til å revitalisere gamle vinmarker og for sin mentorrolle overfor en ny generasjon spanske vinmakere. Vinene hans er ettertraktet for sin kompleksitet, eleganse og evne til å uttrykke opprinnelsen med stor presisjon og personlighet.

Pricum Albarin Barrica er en hvitvin laget av 100% Albarin fra vinmarker i Pajares de los Oteros i León. Albarin er en lokal, spansk drue som ofte forveksles med Albariño, men de er genetisk forskjellige og gir ulike uttrykk. Der Albariño er kjent for sin saftige frukt og salinitet fra Atlanterhavskysten, har Albarin en mer aromatisk profil, med høy friskhet og tydelig florale og sitruspregede toner. Vinen er produsert med bærekraftige metoder og lav intervensjon, og kombinerer friskhet, tekstur og lagringsdyktighet i en stil som viser både druens særpreg og områdets kjølige innlandsklima.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DO
Produsent	Raul Perez
Årgang	2020
Druetyper	100% Albarin blanco
Vinifikasjon	Håndplukkede druer, gjæret spontant i franske fat.
Lagring	6 måneder på bunnfall i brukte franske fat med regelmessig batonnage.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 4,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Lys gyllen. Fokusert, kompleks, balsam, eple. Fokusert, eple, sitrus, nøtt, tropisk frukt, lang.
Passer til	Røkt fisk, kamskjell, hvit asparges.
Webside	https://bodegasmargon.com

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15019501	6107841	kr. 229,90
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
6		36384 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·