



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Raúl Pérez Sketch 2020

Hvitvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 13636901 | SAP-nr.: 9071925 | EPD-nr.: 9071925 | Pris: 590,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania	Vinmark / lieu-dit	Sketch
Distrikt	Galicia	Antall hektar	0.4
Underdistrikt	Rias Baixas	Sukker	0.4 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	7.8 g/l
Druetype	100 % albariño	Årstall plantet	1972
Alkohol	13,5 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Jordsmonn

Kalkholdig leire (caolin), granitt, silt, sand

Bruksområde

Perfekt til fisk og skalldyr med sin nærmest burgundske karakter. Passer også til rikere sjømatretter som grillet blekksprut eller til svin- og kalveretter.



Vinifikasjon

Tradisjonell pergolsoppbinding. Manuell innhøsting. Spontanfermentert i store, brukte fat. Modnet i store, brukte franske eikefat med 12 måneders kontakt med berme. Ingen båttonage. Lett filtrering før tapping.

Karakteristikk

Lys grønngyllen. Aroima av sjø, sitrus, krydder, kalk, blomster, delikat og innbydende. I munnen svært saltaktig, sjenerøs med sitrus, fersken, anis, stor dybde med sjø, kalk og salt. Litt fet og teksturell munnfølelse med lang ettersmak.

Opprinnelse

Raúls prosjekt med Rodrigo Mendés hos Forjas del Salnés. Opprinnelig en vin fra vinmarken A Telleira som Rodri også lager, der de delte 50/50 til Forjas del Salnés A Telleira og Sketch. Siden 2018 er Sketch fra en egen vinmark som heter Sketch og som ligger rett ved A Telleira i landsbyne Dena. Jordsmonnet og mikroklimaet er så og si identisk i de to vinmarkene med høyt caolin-innhold og saltvannsprøyt fra fjorden. Sketch sies å være lagret under vann i fjorden rett ved og flaskene legges amgivelig i bur fra skjelloppdrettnæringen og senkes ned i fjorden. Det har gitt vinen en nærmest mytisk aura. Sannheten er at Raúl gjør dette, men kun for en liten del av produksjonen. En del av disse undervannsflaskene deles kun med venner av Raúl, mens resten vaskes og legges tilbake randomisert i kasser med de andre flaskene. Kan du se forekskjell? nei. Kan du smake forskjell? Vi vet ikke, men saltaktige og mineralske er vinene uavhengig av om de har vært lagret tørt eller vått.