Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Forjas del Salnés Leirana Albariño 2025

Hvitvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 10029901 | SAP-nr.: 9056857 | EPD-nr.: 5053822 | Pris: 309,90 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Galicia
Underdistrikt	Rias Baixas
Passer til	Skalldyr, Fisk
Druetype	100 % albariño

Jordsmonn	Granitt, kvarts og hvit leire.
Alkohol	13 %
Sukker	3.2 g/l
Syre	8.5 g/l
Årstall plantet	1890-2005
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Sjømat og lyse retter med fisk.

Karakteristikk

Fokusert med god konsentrasjon og dybde. Livlig, saltaktig med fin tekstur, saftig syre og aromaer av sitrus, jordsmonn, krydder, urter og overtoner i en lang ettersmak.

Opprinnelse

Dette er Rodrigo Méndez' sin bourgogne blanc eller salnés blanc, en "entry level" eller inngangsvin av skyhøy kvalitet. Vinen kommer fra seks ulike landsbyer og minst dobbelt så mange parseller i ulike høyder og med ulik avstand til Atlanterhavet. Noen vinmarker ligger helt i sjøkanten, mens andre befinner seg noen mil inn på halvøya. Rodrigo produserer cirka 30 - 40 000 flasker av denne vinen.

Vinifikasjon

Hver parsell høstes for hånd og spontanfermenteres separat i ståltanker og store nøytrale fat. Cirka 20 prosent av vinen modnes på store brukte foudres, mens resten er i ståltanker. Dette er for øvrig deres eneste vin hvor det også brukes stål i modningen. Vinen som har ligget på eikefatene overøres etter hvert til ståltanker, hvor den modnes videre i seks måneder med bunnfallet. Det gjøres ingen omrøring eller omstikking, og stort sett ingen malolaktisk gjæring. Vinen tappes med lett filtrering og liten dose svovel.