



Silice Viticultores

Silice Viticultores, Blanco 2024

"A blend of Treixadura, Albariño, and small amounts of other native white grapes like Blanco Lexitimo and Loureira coming from many growers in the area, the 2024 Silice is 100% while-cluster fermented in concrete and aged partly in small French oak barrels. These white varieties can be hard to find in Ribeira Sacra, where 90% of the grapes are red. A toasty, oaky profile adds a touch of baking spice amidst a mineral-driven spine of baked apple richness, the wine light-bodied but plenty complex. " 92p. Jeb Dunnuck Silices eneste hvidvin er et fieldblend af primært Treixadura, tilsat Palomino samt en håndfuld forskellige lokale druesorter. De sandholdige granitskråninger giver vinen en frisk mineralsk karakter men stadig en vin med blød og intens frugtighed. Gæret og lagret på stål med bundfaldet, hvilket også sikrer den intenst friske og saftige karakter. Fremragende - og sjælden- hvidvin fra trekløveret i Ribera Sacra, kun 2030 flasker produceret. *It's a fresh white (but with mellow acidity), highly drinkable and easy to understand, with clean and focused flavors. I like the purity here. It only reached 11.1% alcohol, even in a warmer year.*" 92p. Luis Gutierrez, Robertparker.com, om årg. 2022

OM PRODUCENTEN

Silice Viticultores er et relativt nyt vinprojekt i det fremadstormende Ribera Sacra i Galicien. Det er de to brødre Carols og Juanc Rodríguez der sammen med deres gode ven Fredi Torres som har startet vinhuset på nogle af de mest spektakulære skrån timer i området. Fredi Torres har gennem tiden arbejdet på flere berømte vingårde, blandt andet Clos Mogador i Priorat. Deres mål er at lave nogle af områdets mest elegante rødvine – en mission de på få år er lykkedes med til fulde.

Trekløveret råder i dag over 8 hektar vinmarker, der primært består af granitholdige, stejle bjergmassiver, med små parceller hvor skifer og gneiss er fremtrædende. Rødvinene laves primært på Mencia druen, tilsat lidt Albarello, Grenache og den lokale Merenzao. Husets eneste hvidvin laves på et fieldblend af lokale druer som Treixadura, Palomino, Blanco Lexitimo, Albarino, Godello og Loureira. Alle vinene besidder en energisk, levende og sprød frugt, med en saftdreven og meget drikkevenlig karakter. Det er oplagt at sammenligne med saftigheden og elegancen man finder i Beaujolais og Bourgogne.

Alle marker ligger på svært fremkommelige skrån timer med dramatiske hældninger. Det gør markarbejdet enormt tidskrævende, og under høst køres druerne i kasser ad skinnesystemer og wire "svævebaner" ned af de stejleste marker.

Som så mange af de andre topproducenter i Ribera Sacra har de tre herer valgt at stå udenfor det officielle Ribera Sacra konsortie. Alle vinene dyrkes økologisk, men er ikke certificerede.

OMRÅDE
Galicien

APPELLATION
Ribera Sacra

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Granit og sand

DRUER
Treixadura,
Palomino, Albarino,
Godello mfl.

GÆRING
Ståltanke

TYPE
Let hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens