



Silice Viticultores

Silice Viticultores, Tinto 2023

"Mencia fra Ribeira Sacra er jo nærmest en nyklassiker efterhånden og Silice Tinto 2023 fra Silice Viticultores understreger i den grad hvad distriktet og druen kan. Næsen har violduft som syrah fra Nordrhône, et pift af stald, et nøk af reduktion og godt med granatæble. Munder er "JAF" (Juicy As F...) læskende, blidt tannisk og uhyre drikkelig. Er det komplekst? Nej måske ikke. Er det god vin? Ja, for dulen! Drik til alt og intet. 92p. 5 stjerner, Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen **"A light, bright, old school blend of Mencia and Alicante Bouschet, 2023 Silice Tinto is fermented in stainless steel and larger oak foudres and aged 10 months again in foudres. White pepper, granite, and schist inform the flavors and texture, the wine more sauvage and feral than about any kind of fruit, the grapes picked a solid month before anybody else, the producer looking to capture more bitterness than sweetness. There is a reductive tartness to the wine, a sour freshness that is really welcoming amidst a low-alcohol profile."** 91p. Jeb Dunnuck Silices indgangscuvée er denne elegante, forfinede røde Ribera Sacra, der er et skolebogseksempel på hvordan vinene herfra bør være. Her er på én gang intensitet og lethed, tilsat Mencia druens svagt urtede tone. Her er det kun områdets granit og skifer holdige undergrund der taler, gennem druerne, uden brug af egetræsfade. Der anvendes kun store neutrale foudres og cementtanke til lagring af vinen.

OMRÅDE

Galicien

APPELLATION

Ribera Sacra

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Granit og skifer

DRUER

Mencia, Garnacha,
Merenzao mfl.

GÆRING

Ståltanke

TYPE

Let rødvin

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 skråninger 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 Lexítimo, 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 skråninger 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens