



OMRÅDE

Rioja

APPELLATION

Rioja

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Sand, kalksten, ler

DRUER

Viura

GÆRING

Store træfade

TYPE

Fyldig hvidvin

Bodegas Bhilar

## Bodegas Bhilar, Phinca La Revilla Blanco 2015

***"The bright orange 2015 Phinca La Revilla Blanco is pure Viura from a small plot that was planted in 1925. The destemmed grapes were foot trodden and fermented with natural yeasts, then pressed and transferred to used 225-liter oak barrels, where the wine matured for seven years and was racked twice. This is more oxidative, nutty and with a Sherried tone, dusty, earthy and tannic. It's very characterful and different."*** 95p. Luis Gutierrez, Robert

Parker.com La Revilla er lavet på 100% Viura. Druerne stammer fra den 0,68 ha. "store" La Revilla parcel, der blev plantet i 1925. Den kalkholdige jordbund giver druerne en udtalt mineralsk karakter, og de små udbytter sikrer høj koncentration. Druerne håndhøstes i 10 kg. kasser, afstilkles, fodtrædes og gærer naturligt i store træfade. Herefter lagres vinen i hele 6 år på små brugte franske egetræsfade. Fadene toppes ikke op, og der rackes kun een gang i de 6 år. Vinen udvikler ikke flor. Stilen er enorm intens og frisk, trods det tydelige oxidative præg. Urter, vermouth, kamille, safran dominerer frugten og en kalket mineralsk profil sikrer en vin i komplet balance. En kæmpe oplevelse, - der er lavet 987 flasker.

### OM PRODUCENTEN

Bodegas Bhilar er et lille boutique-vinhus i Rioja Alavesa. Bag vinhuset står ægteparret Melanie Hickman og David Sampedro Gil. Deres mål er at fremstille de mest naturlige og terroir-ægte vine med så lidt indgriben som overhovedet muligt. Alt gøres efter biodynamiske principper. I 1999 startede David med at lære om biodynamiske principper i vinmarken, og skiftede i første omgang til økologisk vinbrug for derefter at konvertere helt til biodynamisk vinbrug og certificering. I 2014 sendte han den sidste traktor på pension, så der nu kun anvendes heste til markarbejdet.

Vinmarker har i århundreder domineret landskabet i Elvillar, på grund af sin ringe landbrugsjord, der primært består af små klippestykker og kalksten. Tilmeld er det den køligste del af Rioja og hjemsted for de ældste vinstokke i Rioja. Markerne strækker sig gennem tre dale fra Sierra Cantabria bjerget, ned til Ebro floden, hvilket giver Elvillar sit karakteristiske landskab med højt beliggende marker op ad bjergsiden.

David voksede op i de samme vinmarker, som han i dag arbejder i. Mens han læste sine studier i ønologi, arbejdede han for nogle af de større vinhuse i Rioja og fortsatte som konsulent på flere spændende vinprojekter, mens han sideløbende lavede sine egne vine under Phincas navnet. I 2012 gik han all-in på sine egne vine og omdøbte vinhuset til Bodegas Bhilar. Bhilar er det baskiske navn for Elvillar, byen hvor han er opvokset i Rioja Alavesa.

Det nye vineri, som han byggede op sammen med Melanie, stod færdigt i 2016. Vineriet er lavet, så vinene gennemgår minimal intervention under gæring og lagring. Det er bygget off-the-grid med anvendelse af solceller og er delvist placeret under jorden med store cementtanke for at holde på den naturlige kølighed i vinifikationsprocessen.

Melanie Hickman er født i USA, men tog for flere år siden beslutningen om at følge David. I dag laver hun en lille serie af vine under titlen "Struggling wines", der består af små parceller, som hun har købt, hvor vinstokkene på grund af en meget høj alder har været truet af at blive erstattet med nyere og mere højtydende kloner. Vinene laves i samarbejde med David og følger de samme biodynamiske forskrifter

**VINOVA**

Vinova.dk – Islandsvej 8, 8700 Horsens

som Bodegas Bhilar vinene. I sortimentet er det vinene Hapa, samt Phinca San Julián – alle også Rioja Alavesa.