

OMRÅDE
Jerez

APPELLATION
Montilla Moriles

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalk, Albariza

DRUER
Pedro Ximenez

GÆRING
Sherryfade

TYPE
Sherry

Equipo Navazos

Equipo Navazos Bota No 116 Oloroso "Montilla"

"It's another textbook example of the category, perhaps a little drier and more vertical, with Pedro Ximenez aromas and hints of peaches, varnish and hazelnuts. It comes from a solera of Pedro Ximénez wines from the cellars of Pérez-Barquero in Montilla that has been aged oxidatively for an average of 30 years. I find finesse, velvet and glycerin in this wine, which makes it closer to the character of a Palo Cortado." 94p. Luis Gutierres, Robert Parker.com
"Denne 30 år gamle knag er suverænt den mest raffinerede repræsentant for den oxidativt lagrede og muskuløse oloroso sherrytype i ugens test. Igen stammer denne vin fra en topkælder i Montilla-Montiles uden for sherry-trekanten og derfor frembragt på pedro Ximénez-druen. Den er slet ikke så mørk og oxidativ i stilen som Lustaus Don Nuño. Den er fuld af lyse tobakkede noter. Møbelpolitur, lys karamel, karamelliserede valnødder og kandiseret stenfrugter og spicy fadnoter. Rig, rund og olieret viskositet, powervin par excellence, men kræfterne er harmonisk fordelt, og der er stadig bid og bitterhed i den lange nøddede finale." 94p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, September 2024

OM PRODUCENTEN

Vin-fans verden over er generelt enige om, at Sherry-vinene er blandt verdens største vinskatte. Denne helt unikke hedvin fra det sydlige Spanien har gennem generationer henrykket, forbløffet men også skuffet. Måske er det den lidt besværlige tilgang til Sherry, der har gjort, at det stadig for mange er svært at forstå, at der i de bedste Sherry'er gemmer sig nogle af verdens største vinoplevelser. På mange af de bedste gourmet-restauranter verden over er man da også begyndt at inkludere Sherry-vine på vinmenuer.

Det er netop denne søgen efter det bedste, der satte en flok Sherry-entusiaster i gang med at afsøge de mange gamle bodegaer for henstående fade (Botas). Helt igennem fortryllende vine der aldrig var blevet tappet hvis det ikke havde været for Equipo Navazos utrættelige sherry banner førere: Jesus Barquin og Edouardo Ojeda. Det de finder er intet mindre end (tør vi sige det) guddommeligt!

De enkelte Botas aftappes hver for sig af de forskellige Sherry-typer (Fino, Amotillado, Palo Cortado, PX, etc) og i uhyre begrænset antal (ned til 200 halvflasker). Hver aftapning (Bota) nummereres, og efter introduktion er den udsolgt for altid. Enkelte af vinene er deciderede museums stykker, hvis lige ikke er lavet i 50-60 år, og derfor forsvinder for bestandigt og ikke kan genskabes i vores levetid. Alt er aftappet direkte i flasken, uden klaring eller filtrering.

Jesus Barquin og Edouardo Ojeda har fra starten haft et ønske om at bringe Palomino druens karakteristika ud i alle afkroge. Således har han indgået partnerskaber med andre gode vinbønder i flere forskellige projekter.

Første skud var samarbejdet med Dirk Niepoort der i starten hjalp med at lave en knastør hvidvin på 100% Palomino fino. En del af vinen har i kort tid været under flor.

Hvidvinene OVNI findes i en ren Palomino Fino fra Jerez og en ren Pedro Ximenz hvidvin fra Montilla. Tørre, friske og mineralske.

Florpower er en nøjagtig kopi af de hvidvine der blev lavet for mere end 100 år siden i Jerez. En hvidvin der får flor, men som ikke forstærkes med druesprit. Altså en

slags ”fino-hvidvin”. Typen eksisterer ikke som vin i det officielle Spanien, så vinen må ikke bære årgang. MMXII hentyder derfor til 2012.