OMRÅDE
Galicien

APPELLATION
Ribera Sacra

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Granit og skifer

DRUER
Mencía, Garnacha, Merenzao mfl.

GÆRING
Egetræsfade

TYPE
Let rødvin

Silice Viticultores

Silice Viticultores, Finca Lobeiras Tinto 2019

"From the steepest vineyard the producer works with, the 2019 Silice Finca Lobeiras is a light-bodied blend of Mencia, Albarello, and Merenzao fermented and aged 16 months in French oak barrels, with only 300 bottles made. It's the top cuvée for good reason, full of graphite and pencil shavings, a contrast of power and richness against lightness and minerality. The barnyardy earthiness leans into Burgundian land like an old Pinot Noir or Gamay. It's got the length and structure to age another 10-15 years" 96p. Jeb Dunnuck
"A single-vineyard wine from Finca Lobeiras, the smallest plot they have next to the canyon of the River Sil. Clay-limestone soils. Winery located in the village of Sober. Alcoholic fermentation using whole bunches. Aged for 15 months in used oak barrels. 300 bottles.Fragrant, subtle, with a pleasant herbaceous touch typical of the winery. Smooth tannins and a lot of depth. A fresh finish, but very gastronomic and indulgent. As vibrant as it is elegant. Mineral and fresh fruit sensations at the end of the palate." 17,5/20 - Jancis Robinson

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 lykkes med til fulde.

Trekløveret råder i dag over 8 hektar vinmarker, der primært består af granitholdige, stjele 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 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.