



OMRÅDE

Jerez

APPELLATION

Jerez

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Kalk, Albarizza

DRUER

Pedro Ximenez

GÆRING

Sherryfade

TYPE

Sherry

Equipo Navazos

Equipo Navazos Bota No 124 Fino Amontillado

En Fino Amontillado er en gammel og faktisk ikke helt lovlig betegnelse længere. Kort fortalt en Montilla vin lavet på Pedro Ximenez (helt tør), der har fået lov at ligge i ca. 15 år og hvor flørlaget er tyndt og derfor giver plads til oxidation. En Fino der er på vej til at blive en Amontillado kan man sige og ligner stil mæssigt derfor meget de fantastiske Manzanilla Pasada fra Sanlucar. "Similar to La Bota de Fino 85 from October 2018, the NV La Bota de Fino 124 Un Fino que va para Amontillado... is from Montilla-Moriles and produced with Pedro Ximénez grapes. This wine, from the same origin as edition 24, 45 and 85, would be called Fino Amontillado if it wasn't forbidden. They have taken biological aging under flor to an extreme, close to 15 years, and the wine was never fortified. The grapes were close to 15% alcohol, and the alcohol level increased to 16.5% through evaporation and concentration. It has power and great finesse, a textbook Fino nose with a volatile touch that gives it complexity and lifts up the wine. It has finesse, it's getting complex and it's getting polished by the time in bottle. It has pungent flavors, notes of esparto, hazelnuts and varnish, and a touch of bitterness in the finish." 96p. Robert Parker.com

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 Ximenez 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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

må ikke bære årgang. MMXII hentyder derfor til 2012.