



Equipo Navazos

Equipo Navazos Bota No 102 Palo Cortado

Dette er en Palo Cortado udelukkende lavet af Edouardo Ojeda hos Equipo Navazos. Hans store erfaring har bragt Palo Cortado karakteren frem i selv relativt unge aftapninger, hvoraf denne er Navazos anden udgave. Det er noget så sjældent enkelmarks Palo Cortado, hvor alle druer stammer fra den velbeliggende Pago Miraflores mark i Sanlúcar de Barrameda, høstet i 2010. Vinen er herefter gæret og lagret både på sherryfade og 225 ltr. barriques. Alle fyldt op til fingersbredde fra toppen, for at undgå for meget oxidation. Til Bota 102 aftapningen er der udvalgt 12 barriques. Vinen er på grund af sin megen sparsomme kontakt med flor inden forstærkningen, fundamentalt en oxidativ vin. Men den salte karakter fra Sanlúcar og det mineralske aftryk fra Miraflores marken er evident. Den bringer minder om Amontilladoerne Bota 37, 58, og 69, Manzanilla Pasada, samt Florpower. Der er tappet 2.100 flasker i marts 2021, ved 18% alc 92+p. Robert Parker.com

OMRÅDE

Jerez

APPELLATION

Jerez

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Kalk, Albariza

DRUER

Palomino Fino

GÆRING

Ståltank

TYPE

Sherry

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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens