



Equipo Navazos

# Equipo Navazos Bota No 56 Pedro Ximenez Bota NO

*"The Navazos guys are not that keen on ultra sweet wines, but their customers love them, and I must admit, the NV La Bota de Pedro Ximénez Viejísimo 56 "Bota NO" is truly superb. It is thought to be around 70 years old, during which time it aged and concentrated in a solera. It boasts 15% alcohol and 400 grams of sugar. It has a very Jerez profile, with aromas of toffee, chocolate, raisins, dates, and a milky hint with a dense palate, quite sweet, keeping the freshness and balance. It's fragrant and open, and develops some aromas of hazelnuts. The single cask of wine was transferred to 750 bottles in October 2014." 95+p, Luis Gutierrez, 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 må ikke bære årgang. MMXII hentyder derfor til 2012.

### OMRÅDE

Jerez

### APPELLATION

Jerez

### DYRKNING

Konventionel

### JORDBUND

Kalk, Albariza

### DRUER

Pedro Ximenez

### GÆRING

Sherryfade

### TYPE

Sherry

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens