



OMRÅDE

Jerez

APPELLATION

Vino de Mesa

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Kalk, Albariza

GÆRING

Ståltank

TYPE

Let hvidvin

Equipo Navazos

Equipo Navazos Bota No 77 Florpower MMXV

"The other unfortified, flor-aged white is the 2015 La Bota de Florpower 77 MMXV, but in this case the origin is Sanlúcar de Barrameda, hence it's like an unfortified Manzanilla. It fermented in stainless steel and matured under a veil of yeast (flor), first in oak casks for eight months and later a further nine months in stainless steel tank. It's a little closed, a wine that needs some time to take off, but has pungent and pharmaceutical aromas, somehow balsamic, and slowly developing notes of esparto grass and chalk. The palate is very powerful and more expressive than the nose." 93p. Robert Parker.com

Florpower er Jesus ønske om at lave 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 er "kun" en bordvin og må ikke bære årgang. MMXV hentyder derfor til 2015. Alle druerne stammer fra den historiske Pago Miraflores mark i Sanlúcar de Barrameda. 2015 ligner i lagring Bota 67, der har en kortere lagring end Bota 44, 53 og 57. Det gør vinen lidt friskere men stadig uhyre kompleks. Der er lavet 3800 flasker af denne vin. Gæringen af vinen er sket på ståltanke, hvorefter vinen føres på sherryfade, hvor den lagrer under flor i 8 måneder. Herefter føres vinen tilbage til tankene, hvor den lagrer videre i 12 mdr. under et, nu, meget tyndere lag flor, inden aftapning. Sprød, frisk og ren, med en let cremet dybde af oxiderede nøddeagtige toner

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 bannerførere: 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.