



SIERRA DE TOLOÑO NAHIKUN BIANCO

Producent: Sierra de Toloño

Årgång: 2023

Land: Spanien

Region: Rioja

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 11.5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 90073

Pris: **339 KR**

Nahikun är ett imponerande vitt vin gjort på en field blend av Calagraño, Garnacha Blanca, Rojal och Viura från fem små gamla vingårdar i Villabuena de Álava. Vinet görs i väldigt små mängder, årgång 2023 gjordes endast 2120 flaskor.

Det här är ett vin där frukten står i fokus, snarare än ekfat, med eleganta aromer av citrus, vita blommor, honung och kritaktig mineralitet.



OM PRODUCENTEN:

Vingården Sierra de Toloño ligger på en magisk plats, skyddad mot de kalla vindarna från norr av det stora kalkstensberget Sierra de Toloño. Här i Rioja Alavesa, mellan byarna Labastida och Rivas de Tereso, bland ekräd och snår, ligger vingården som uppfyller en dröm: att skapa ett vin med den unika karaktären av just det här hörnet av La Rioja – ren och fräsch.

Sierra de Toloño grundades 2012 och producerar både röda och vita viner. 2019 utsågs vinmakaren och grundaren Sandra Bravo till *Best young winemaker* av Tim Atkins. I den kalkstensrika jorden på 650 meters höjd får Sierra de Toloños vin sin fräscha karaktär. Här finns klar luft, styrka och hälsa. Solens strålar koncentreras mot söderslutningarna och en aning av Atlanten ger frisk luft även de varmaste dagarna. Druvorna Tempranillo och Viura får här sin unika smak, både nyansrik men samtidigt med hög energi och fokus. Höjden, klimatet och mikroklimatet gör att druvorna får mogna långsamt, vilket låter dem behålla sin naturliga syra och ackumulera socker gradvis och balanserat.

Med den första kylan i oktober skördas druvorna för hand. Druvorna ligger sedan i små tankar och fermenteras. Vissa av vinerna lagras sedan på ekfat och andra i stora amforor. Allt för att ursprunget ska speglas i vinerna.

DRUVOR:

Calagraño, Garnacha Blanca, Rojal och Viura

JORDMÅN:

Krita och kalksten över sandsten och märgel.

TILLVERKNING:

Musten spontanjäste på ekfat om 500 liter. Därefter fick vinet vila på faten åtta månader tillsammans med sin jästfällning. Avkastningen var mindre än ett halvt kilo per vinranka.

PASSAR TILL:

Utmärkt till eleganta rätter av fisk och skaldjur. Exempelvis ceviche, fisk med syrlig smörsås, skaldjur eller ostron!