

INFO

Vinens Navn: Ikewen

Producent: Bien de Altura

Område/Land: Gran Canaria /Spanien

Drue(r): Listan Negro (85%), sjældne, lokale hvide sorter (15%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra østvendte vinstokke, med en gennemsnitsalder på fyre år - nogle mere end hundrede, på marker 1100-1460 m.o.h. Der afstilles delvist eller slet ikke, blød presning, maceration og gæring i 35 dage på 100% rustfrit stål, lagring af 85 % af vinen på samme og 15% på 225 og 500 liters brugte fade af fransk eg i 8 mdr. Naturlig dekantering, aftappet uden klaring eller filtrering. Der produceres typisk 10-15.000 fl. pr. år.

Jordbundsforhold: Orange vulkansk sand, silt, ler og stenet jord.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 12,5-13%

Producentens web: biendealturavinos.com

Yderligere information:

Efter at have rejst verden rundt og arbejdet i kældre og vinmarker, vendte Carmelo Pena i 2017 hjem for at starte Bien de Altura. Listán Negro er den dominerende drue i Carmelos sortiment og resulterer i elegante vine med en frisk frugtprofil. I det tørre klima, med en gennemsnitlig årlig nedbør på kun 134 cm og i nogle af vinverdenens højest beliggende marker i 1.100-1.460 meter, skaber han en serie vine med en global kultstatus. Vinmarkerne, som for det meste er østvendte, ligger på ekstremt stejle skråninger og har en jordbund bestående af orange vulkansk sand, silt, ler og stenet muldjord. Kælderpraksissen er tilsigtet lavteknologisk og udføres som oftest med gæring med hele klaser, forlænget maceration og neutrale lagringsbeholdere samt et minimalt brug af sulfitter.

