

# INFO

Vinens Navn: Martinolo Branco

Producent: Entre Cantos

Område/Land: Ribeira Sacra/Galicien/Spanien

Drue(r): afh. af årgang, men typisk: Godello (80%), Branco Lexítimo (15%), Caiño Branco (5%).

Vinfremstilling: Manuel høst i 10 kg kasser fra syd-østvendte marker beliggende i 250-350 m højde. Spontan gæring i brugte Fudres og lagring på samme i 8 måneder og 2 mdr. på stål.

Jordbundsforhold: Lerjord, skifer og alluviale aflejringer.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 12,5%

Producentens web:

Yderligere information:

Roberto Rodríguez er en ret interessant person. En gourmet, hvis passion for vin og gastronomi førte ham til først at åbne sin egen delikatesseforretning i Ourense og derefter en vingård (Adega Entre Cantos). Det hele begyndte omkring 2017, da han købte en vingård i Ribeira Sacra og begyndte at lave vin med sine egne druer (han havde tidligere prøvet vinproduktion i Ribeiro-regionen).

Hans vingård ligger i Rairos på den sydlige bred af Sil-floden i et område, som engang var en minedriftszone, hvor romerne udvandt guld.

Markerne i Rairos ligger i ca. 250 meters højde og trods et godt lag af organisk materiale er jordbundens kompleksitet i denne vingård bemærkelsesværdig og spænder fra småsten til ler, skifer og kvarts.

I 2018 besluttede han at flytte til Torbeo, sin hjemby, for at plante de højest beliggende vinmarker i Ribeira Sacra. i ca. 750 meters højde.

Her er jorden meget fattig på organisk materiale, og rødderne kommer i kontakt med grundfjeldet meget tidligt.

