

INFO

Vinens Navn: Tidao

Producent: Bien de Altura

Område/Land: Gran Canaria /Spanien

Drue(r): Listan Negro (70%), Prieto, Vijariego Negro og Tintilla (15%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra vinstokke med en alder på op til 120 år beliggende på en sydøstvendt skråning i 1050-1070 m. højde. Ingen afstilkning, maceration og gæring på 500L egefade i 35 dage. Meget skånsom udtrækning og lagring i 1 år på brugte 228 og 500 L fade, ingen klaring og filtrering. Der produceres typisk ca. 1200 fl. pr. år.

Jordbundsforhold: Sand, silt, sten og ler på vulkansk grundfjeld.

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.

