



As Sortes

Rafael Palacios

Valdeorras, Galicien, Spanien

Valdeorras ligger i Galicien i Spaniens nordvestlige hjørne mellem grænsen til Portugal og vinområdet Rias Baixas. Der har været dyrket vin her i århundreder. Romerne plantede de første vinstokke efter erobringen af Galicien, og de blev i området, da det viste sig at de bløde grønne bakker indeholdt store mængder guld. Galicien har et meget frugtbart klima. Atlanterhavets umiddelbare nærhed og fugtige vinde gør området til et af de mest grønne, fugtige og kølige i Spanien. Derfor produceres der langt mere hvidvin end rødvin i Galicien. Valdeorras er det mindste af Galiciens vinområder.

Rafael kommer oprindeligt fra Rioja, hvor familien gennem generationer har produceret vin. Gennem rejser i Valdeorras havde Rafael bemærket, at oppe i bjergene var flere små "pletter" beplantet med den oprindelige og lokale Godello-druer. Disse druer var af en helt speciel kvalitet, der bare kaldte på at blive behandlet ordentligt. Rafael Palacios påbegyndte sit personlige projekt i 2004 i underområdet Valle del Bibei i D.O. Valdeorras, ved at købe gamle vinmarker med den lokale hvide druesort Godello fra ældre vinbønder. Den ekstreme terræn og den lave produktion på de ufrugtbare jorder, phylloxera-angrebene og 1920'ernes depression førte næsten til fuldstændig opgivelse af dette lille, men historiske vinområde i Valdeorras. Disse små parceller, hovedsageligt dyrket på terrasser, blev arvet af vinbønderne ved lodtrækning, kaldet "Sorte" på galicisk. For at beskytte terrassernes struktur bruger han kun begrænset maskineri i markerne og traditionel pløjning med dyretræk, for på den måde at genoprette den traditionelle vinavl og det historiske landskab i Valle del Bibei. I dag omfatter ejendommens vinmarker 32 parceller med et samlet areal på 24,5 hektar af druesorten Godello, som nyder et kontinentalt klima med atlantisk indflydelse. Beliggende på højre bred af Bibei-floden varierer deres højde fra 620 til 740 meter.

As Sortes produceres på druerne der høstes fra hele 12 forskellige "marker" plantet 700 meter over havets overflade. Vinstokkene gror på små klippefremspring plantet for mellem 40 – 60 år siden. Her er klimaet barskt og køligere end i dalen, hvilket begunstiger den noget længere modning.

Druesort: 100 % Godello

Vinifikation: Gæres på store franske egetræsfoudre. Lagres 7 måneder på 500 l franske fade (20% nye)

Smagsnoter: Rank, aromatisk og mineralsk med noter af citrusfrugter, urter og nødder.

