

2012 CHARDONNAY

Señorio de Otazu - D.O. Navarra, Spanien

Hvidvin - Chardonnay



For foden af Pyrenæerne

Vindistriktet Navarra befinder sig i den nordspanske provins af samme navn, syd for byen Pamplona. Markerne befinder sig på de nedre skrånninger af Pyrenæerne. Klimaet er kontinentalt, men de nordlige regioner nyder godt af Atlanterhavets mildnende indflydelse. Romerne bragte vinstokke til Navarra i det 2. århundrede, og området havde sin første storhedstid i middelalderen, til dels som en følge af efterspørgslen fra pilgrimmene på ruten til Santiago de Compostella. I det 18. århundrede var vin provinsens vigtigste afgrøde. Navarra fik sin D.O. i 1933.

Señorio de Otazu

Señorio de Otazu daterer sig tilbage til det 12. århundrede. Hvor gamle historiske bygninger på ejendommen er bevaret, er de katedral lignende kældrene nybyggede og rummer det mest moderne udstyr til at sikre den mest en skånsomme behandling af druerne.

Unikt mikroklima

Señorio de Otazu befinder sig i Cuenca de Pamplona bækkenet mellem Sierra del Perdon og Sierra de Echauri, og er er Spaniens nordligst beliggende, rødvinsproducerende vingård. Mikroklimaet er enestående her, med en overvejende Atlantisk indflydelse, der sikrer rigelig nedbør om vinteren og lyse dag med rigeligt med solskinstimer om sommeren. Store temperaturforskelle mellem dag og nat under modningsprocessen øger de aromatiske komponenter i druerne og kompleksiteten i smagen. Hver en drue, der bringes til kældrene kommer fra ejendommens egne 115 hektar vinmarker.

Otazu Chardonnay

Otazus nordlige beliggenhed betyder at også den franske hvidvinsdrue Chardonnay trives fortræffeligt. Druerne høstes i nattens kølighed, bringes til kældren og presses skånsom i pneumatiske presser. Gæringen finder sted ved 13 graders Celsius, og varer typisk 40 dage. Den unge vin tappes og lagres yderligere på flaske indtil den rette balance mellem friskhed, fylde og elegance er opnået. Duften er rig, frisk og elegant med noter af fersken, ananas og citrus. Smagen er fyldig, frisk og med en fin og appetitvækkende mineralitet. Spansk hvidvin på et uset højt niveau.

