



## LALUME 2023

**Art. nr** 79506

**Pris** 229,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Dominio do Bibei

**Ursprung** Ribeiro, Spanien

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Treixadura 88%, Albariño 6%, Godello 5%, Caiño Blanco, Loureira, Torrontes

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 5,8 g/l

**Restsocker** 2,7 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Fruktig något blommig doft med inslag av citrus, äpplen, gul stenfrukt och örter. Torr smak med en välbalanserad syra och krämig textur. Elegant harmonisk eftersmak med en angenäm bitterhet av grapefrukt och en fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand och klasarna sorterades både i vingården och i vinkällaren. De pressades skonsamt i hela klasar och musten fick sedan spontanjäsa i en kombination av neutrala ekfat, cementtankar och ståltank. Varje druva och vingårdsläge vinifierades separat. Vinet har lagrats i en kombination av 15% ekfat (600L, 700L, 1200L, 1700L, 2400) och resten i ståltank och sedan ytterligare tid på sin jästfällning i 2000L ståltank före buteljering. Försiktig båttonage. Totalt har vinet lagrats ungefär 15 månader på sin jästfällning.

**Passar till** Serveras vid 12-13°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, exempelvis grillad havsabborre med fänkål, citron och olivolja, Moules Marinière dvs blåmusslor kokta i vitvin och vitlök, Pimientos de Padrón med flingsalt eller Pulpo a la Gallega dvs bläckfisk med paprika och olivolja. Som vegetariskt alternativ föreslår vi sparris med citron och parmesan, fänkålssallad med apelsin och mandel eller en risotto med zucchini och färska örter. Vinet passar även utmärkt till olika inte alltför kraftiga ostar som färsk getost eller en mild Manchego. Dekantera gärna vinet före servering, då det kan innehålla naturlig fällning.

**Information** Flera av vinerna från Dominio do Bibei är uppkallade efter elementen, Lalume är uppkallat efter elementet eld.

