

## TERRERS 2016

**Art. nr** 84023

**Pris** 239,60 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Recaredo

**Ursprung** Penedès, Spanien

**Varukategori** Mousse­rande viner

**Certifiering** Ekologiskt, Biodynamiskt

**Druvor** Xarel-lo 68%, Macabeu 20%,  
Monastrell 6%, Parellada 6%

**Alkoholhalt** 12%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Elegant och fokuserat vin, med frisk, mineraldriven syra och fint intensiv mousse. Smakprofilen är komplex och innehåller citrus, vit persika, hasselnötter, brioche och rök, och avslutet är långt och nyanserat.

**Tillverkning** Druvorna pressades som hela klasar, och de olika druvsorterna fick spontanjäsa separat. En mindre proportion av vinet fick jäsa i ekfat för att öka komplexitet och ge struktur. Efter blend påbörjades den andra jäsningen på flaska under naturkork, och den totala lagringen varade i 35 månader. Degorgeringen gjordes för hand utan att frysa jästpluggen, och ingen dosage tillsattes innan den slutliga korken sattes dit.

**Lagring** Vinet lagrades på flaska i 35 månader på sin jästfällning innan degorgering.

**Passar till** Tataki på gulfenad tonfisk med hasselnötsvinäggrett och surdegskrutonger

**Information** Recaredo äger fyrtiosex hektar med vinodlingar i distriktet Alt Penedès utanför Barcelona, och produktionen består i dagsläget uteslutande av de inhemska druvsorterna Xarel:lo, Macabeu, Monastrell och Parellada. Man har även länge arbetat enligt biodynamiska principer, och de var den första producenten i Penedès att få den certifieringen. 2018 valde Recaredo även att lämna DO Cava för att istället ansluta sig till organisationen Corpinnat, då de ansåg att kvalitetsambitionerna här var betydligt mer i linje med hur de själva jobbade.

