



# Matilda Nieves Mencia

**Årgång** 2023

**Art. nr** 2358

**Pris** 129 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bodegas Rectoral de Amandi

**Ursprung** Ribeira Sacra, Spanien

**Varukategori** Röda viner

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Mencia 85%, Sousón 7,5%, caiña 7,5%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** En josig och läskande mencía som bjuder på flirtig rödfrukt med hallon, slånbar, björnbär och plommon samt mjuka toner av lakrits.

**Tillverkning** De handskördade druvorna avstjälkades och sorterades vid ankomst till vineriet. Druvorna krossades och alkoholjäsningen inleddes med specialframställd jäst gjord med jäststammar som isolerats från vingårdarna. Jäsningen ägde rum i rostfria stältankar vid en temperatur på mellan 25 och 28 grader och varade med påföljande maceration i 15 dagar.

**Lagring** Vinet har lagrats i 8 månader i stältankar innan slutgiltig buteljering.

**Passar till** Serveras vid 16-18°C till vegetariskt eller till rätter av lamm- eller nötkött.

**Information** När Bodegas Rectoral de Amandis första appellationsvin buteljerades var det under rosa etikett, vilket inte sågs på med blida ögon i machokulturens Spanien. Idag har färgen nått acceptans och alla vinerier i regionen har rosa vägskyltar. Kanske är det ett tecken på vilket inflytande Rectoral de Amandi har och hur tongivande de är för Ribeira Sacra?



## Om producenten

Bodegas Rectoral de Amandi grundades år 1991 i Galicien i vad, som fem år senare skulle komma att bli ursprungsregionen Ribeira Sacra. Vid grundandet var projektet huvudsakligen en familjeangelägenhet och det vineri som då byggdes var en present grundaren Manolo Arnoyo gav till sin fru. Arnoyo hade arbetat med vinodling i regionen i många år innan detta men kunde nu äntligen producera vin för att sälja under egen etikett.

Rectoral de Amandi har drygt 140 hektar egna vingårdar och jobbar nära med cirka 300 lokala odlare, allt för att säkerställa tillgång till frukt av hög kvalitet. Vingårdarna är huvudsakligen mycket branta och helt omöjliga att kultivera med maskiner. I princip allt vingårdsarbete görs därför för hand och är bitvis rätt så riskabelt, vilket är varför man ibland kan läsa orden "viticultura heróica" – hjältemodig vitikultur – skrivna på etiketterna från regionen. Till det arbete som inte görs av människor använder man sig av får, vilka får ströva fritt i vingårdarna för att beta ogräs och tillföra naturlig gödsel. I vineriet arbetar man med en blandning av traditionella och moderna metoder.