

LAS MACHUQUERAS

BODEGA MATÍAS I TORRES - LA PALMA, SPANIEN

MATÍAS / TORRES



Diese auf 450-500 Meter Meereshöhe gelegene Parzelle im Süden der Insel ist seit 5 Generationen im Familienbesitz. Die Reben sind zwischen 50-120 Jahre (Durchschnitt 75 Jahre) alt. Die Weinberge werden nicht bewässert und nur händisch bewirtschaftet. Victoria arbeitet ganz selbstverständlich nach den Regeln der Biodynamie, ohne jedoch zertifiziert zu sein. Der Boden besteht aus einer 1 bis 2,5 Meter dicken vulkanischen Ascheschicht. Darunter befinden sich Ton-, Sand- und Schluffböden die gut für den Wasserhaushalt sind und den Reben ein weitgehend stressfreies Leben in dieser unwirklichen Gegend sichern. Nach kurzem mehrstündigem Maischekontakt wird sanft gepresst und der Most spontan im Kastanienfuderfass vergoren. Darin reift er 16 Monate auf der Hefe. Der „Machuqueras“ ist ein Herzstück, in jeder Beziehung, in der aufregenden Kollektion von Victoria Torres. Nicht stabilisiert, keine Enzyme, keine Filtration. 1280 Flaschen

ANBAUGEBIET La Palma	CHARAKTER Vielschichtig, herb, kräutrig, steinig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION La Palma D.O.	HÖHE ÜBER NN 450 - 500 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Bodega Matías i Torres, 38740 Fuencaliente	EMPFOHLENES TRINKGLAS Universal- oder Burgunderglas
KLIMA Atlantisch, gemäßigt, subtropisch, windig	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Sanfte Pressung, spontan ohne Enzyme in Kastanienholzfässern vergoren	KARAFFIEREN Ja
BODEN Vulkanische Asche, schwarzer Ton, Sand, Schluff	REBSORTE Listán Blanco	AUSBAU Für 16 Monate in 500l Fässern aus Kastanienholz auf der Feinhefe. Unstabilisiert, ohne Schöning und Filtration abgefüllt	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8 - 14 °C



Wenn es einen Titel auf der Welt für „Weinbau am Limit“ gäbe, dann sollte sich die Kanareninsel La Palma für den 1. Platz bewerben. Das Familienweingut Matias i Torres (gegr. 1885) wird in der 5. Generation von der sympathischen Victoria Torres geleitet. Das Durchschnittsalter der Reben, die auf vielen kleinen Parzellen rund um die Insel verteilt sind ist 50 Jahre. Im Bestand sind viele Reben 100 Jahre und älter. Auf den teilweise extrem steilen Lagen, mit vulkanischen Böden, findet die Produktion der 15.000 bis 18.000 Flaschen nur in Handarbeit statt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.