

# 60 DIÁS

BODEGA MATÍAS I TORRES - LA PALMA, SPANIEN

MATÍAS / TORRES



Ein ganz ungewöhnlicher Wein für den das 500 Liter Kastanienfuderfass 60 Tage lang Stück für Stück mit frischem Most aufgefüllt wurde. Das ist genau die Zeit der Lese. Die Blend besteht zu 90% aus Listán Blanco und zu je 5% Albillo Criollo, sowie Bujariego. Die Reben sind zwischen 55-110 Jahre alt. Spontan vergoren und für 16 Monate auf der Feinhefe gereift. Ein fester, kraftvoller Wein.

<b>ANBAUGEBIET</b> La Palma	<b>CHARAKTER</b> Vielschichtig, herb, kräutig, steinig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 0 - 5 Jahre
<b>APPELLATION</b> La Palma D.O.	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 - 1400 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Bodega Matías i Torres, 38740 Fuencaliente	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Universal- oder Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Atlantisch, gemäßigt, subtropisch	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Im Fuder aus Kastanienholz schrittweise in 60 Tagen vergoren.	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Vulkanische Asche, schwarzer Ton, Sand, Schluff	<b>REBSORTE</b> 90% Listán Blanco, 5% Albillo, 5% Bujariego	<b>AUSBAU</b> 16 Monate im Fuder aus Kastanienholz auf der Feinhefe. Ohne Behandlung und Filtration abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.