

Paramos de Nicasia Blanco 2022 Màquina & Tabla - 75 cl.



Dit is een witte wijn uit Toro. De wijn komt op de markt als Vino de la Tierra de Castilla y León, maar is eigenlijk afkomstig van wijngaarden in Toro (Villaester). In hoofdzaak Verdejo en Malvasia voor deze wijn, maar aangezien het om 'pie franco' gaat, staan er tussen de oude wijnstokken ook nog hier en daar Moscatel, Albillo en zelfs wat Albariño. De wijn is geïnspireerd op de traditionele 'blancos pálidos' van vroeger, waarbij de wijnen een oxidatieve crianza kregen. Dat is dus ook hier het geval. Nogal freaky wijn dus, maar met veel respect voor het terroir en voor de traditie van de streek gemaakt.



Vinificatie

Pre-phylloxera wijngaarden van zanderige gronden met een rendement van 25 hl/ha. Geen toevoeging van sulfiet. De trossen gaan in hun geheel in de pers. Gisting met autochtone gisten, waarna een opvoeding volgt met biologische 'crianza à l'ancienne', dus met de aangroei van flor in de oude foeders, en dat gedurende 8 maanden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn best: 2024-2026
Te drinken tot: 2029



Serveren

Fris serveren in een groot en breed glas, zodat de wijn kan ademen. Het is belangrijk dat de eerste confuse aroma's vrijkomen, waardoor daarna de ziltige en fruitige aroma's de overhand kunnen nemen. Best karafferen.



Proefanalyse

Inspiratie van wijnen met biologische crianza (flor). Maar dit is dan de zuivere variant. Eenmaal voorbij die eerste aromatische twist, krijg je mooie toetsen van kalk, bloemen en vooral ziltige aroma's, typisch voor de flor. Stevig in de mond, maar toch met voldoende fraîcheur. Ook mooi aromatisch in de mond met hints van witte pitvruchten en met een evenwichtige aciditeit. Droog einde met alweer die typische ziltige toetsen. Wijn voor gevorderden!



Wijnstijl:

Stevig en mineralig



Assemblage

Verdejo (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

Vino de la Tierra de Castilla y León



Wijndomein:

Màquina & Tabla



Biodynamisch

Beschrijving domein

Màquina & Tabla is een project van het jonge koppel Oriol Illa en Susana Pastor. Zij werken met kleine en oude wijngaarden doorheen Castilla y León. De naam en de etiketten verwijzen naar de strijd tussen natuur en cultuur. De natuur is wild en vrij en na een aantal mooie cycli is de dood altijd het eindpunt. Het landschap, de druiven, de gisting van de most en de élevage zijn gemarkeerd door menselijke tussenkomst op het juiste moment en op de meest zachte manier om uiteindelijk een wijn te bekomen die het best zijn landschap weerspiegelt, zijn druiven en de menselijke interventie. Màquina wil zeggen 'Machine' - de menselijke factor, en 'Tabla' is een stuk hout - de natuur. Menselijke interventies bepalen de natuur.