Bruno Murciano Las Blancas

Hvitvin / Spania / Valencia

Produsent: Bruno Murciano
Årgang: 2025
Land: Spania
Distrikt: Valencia
Område: Utiel-Requena
Drue: 35% macabeo, 25% malvasia, 20% merseguera, 20% moscatell

Veil. pris horeca: 235.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 289.9,-
EDP nr. : 5503776
SAP nr. : 9064515
Vinmonopol nr. : 11714901

Innhold:
Syre:5.5
Sukker:< 3
Alkohol:13,5 %

ØKOLOGISK

Om produsenten

Bruno fullførte I 2001 sommelier utdannelsen og reiste til Frankrike og England for å jobbe med på topprestauranter og spare opp penger. I 2005 fikk han anledning til å begynne seitt ambisøse prosjekt, å lage sin egen vin. Han kjøpte 8ha gammel vinmark med Bobal i hjembyen Caudete de las Fuentes. I løpet av de neste 5 årene samlet han data og informasjon på plantene og jordsmonnet og i 2010 kom den første vinen laget sammen med venner og andre i vinbransjen. Den viktigste personen Bruno fikk med seg var broren Jose Luis, han hadde med seg lang erfaring og teknikker på hvordan man jobber best mulig med biodynamiske vinmarker. Bærekraft og lav intervensjon er nøkkelord på hvordan brødrene lager vin, her er der ingen kjemiske produkter og de jobber etter biodynamiske prinsipper. Dette medfører ekstremt små avlinger hvor en plante kun bærer 1kg druer. Plantene er fra 70-100 år gamle og dette igjen gir naturlig lave avlinger og større konsentrasjon på smak. Alt gjøres for hånd og kun maskiner blir brukt når de vender jorden. Gjødsling som blir brukt er gamle rester fra vinproduksjonen og de har godt med «cover crops» som er blomster og grønnsaker som vokser sammen med vinplantene. Dette er for å gi større biodiversitet i vinmarken og for å forhindre erosjon. Vinmarkene ligger i innlands platået utenfor Valencia i Utiel-Requena på 700-800moh. Jordsmonnet er variert med leire, kalkstein og sand, de bruker forskjellige druer i de forskjellige jordsmonnene som igjen kommer til syne i vinene. Innhøsting er gjort for hånd, avstilking er gjort uten å knuse druene og en lang maserasjonstid er viktig for å for å oppnå kompleksitet og få frem personligheten til de forskjellige druene.

Vinifikasjon

Under konvertering til Biodynamisk. Håndplukkede druer. Fermentering og lagring på ståltank.

Smaksbeskrivelse

Saftig, frisk, god fedme og konsentrasjon, lang.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com