



En sus Trece

Land: Spanien
Region: Calatayud - Vinos de España
Rebsorte: 100% Garnacha (75-100 Jahre alte Reben)
Jahrgang: 2013
Erzeuger: El Escocés Volante - Norrel Robertson MW



EN SUS TRECE ist eine traditionelle spanische Redewendung die soviel heisst wie "nicht locker lassen" oder auch "dran bleiben - nicht nachgeben". Ihre Wurzeln hat diese Redewendung in der Zeit der Gegenpäpste im 15. Jahrhundert. Benedikt XIII. (auch Papa Luna genannt) wurde aufgefordert auf seine Ansprüche zu verzichten, weigerte sich jedoch und beharrte darauf der rechtmäßige Papst zu sein.

Das verwendete Traubenmaterial für diesen Wein stammt aus verschiedenen selektierten Parzellen. Diese befinden sich nicht alle innerhalb einer D.O. so dass dieser Garnacha unklassifiziert bleibt. Dies hielt Norrel Robertson allerdings nicht davon ab seinen bestmöglichen Garnacha in die Flasche zu bringen.

Vinifikationsprozess

Die alten Rebstöcke stehen in 1000 bis 1100m Höhe. Die Böden dort bestehen hauptsächlich aus Schiefer- und Kalkstein. Hier herrscht extreme Trockenheit. Das kontinentale Klima mit extremen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht sowie die sehr mineralischen Böden bieten der Garnacha-Traube ideale Bedingungen. Daraus ergeben sich unglaublich feine und elegante Weine geprägt vom Geschmack dunkler Früchte, unglaublicher Mineralität und Rauchnoten, kombiniert mit verschiedensten Kräutern.

EN SUS TRECE ist ein purer, fast ohne Holz ausgebauter Garnacha. Die Fermentation findet hauptsächlich in offenen Betonbottichen statt. Danach bleibt der Wein 20 Monate auf der Feinhefe in den unterirdischen Betontanks während 20% des Rebmaterials in gebrauchten 500l Holzfässern ausgebaut wird. Der Wein bleibt unfiltriert.

Technische Daten

pH-Wert:	3,36	Alkoholgehalt:	14,5%
Säuregehalt:	5,6 g/l	Restzucker:	1,8 g/l