



Atlántida Tinto Vino de la Tierra de Cadiz

Description

Omschrijving

Een krachtige, minerale geur van donkere bessen en bloemen pastille, met hints van vijfkruidenpoeder en houtrook als de wijn zich opent. In de mond is de wijn pittig en geconcentreerd, met intense zwarte frambozen, bittere kersen en kruidcake smaken en een exotische suggestie van bloedsinaasappel. Een uitgesproken elegante, energieke stijl, met zijdezachte tannines die de sappige, mineraal-gedreven afdrank omlijsten. — Josh Raynolds.

Créateur pur sang

Alberto Orte, medeoprichter van Olé Imports, is een man van weinig woorden en grote nederigheid. Deze stilzwijgende houding loochent een acuut intellect en een diepgaand talent om wat hij uit de geschiedenis heeft geleerd te extrapoleren en weer opnieuw te maken. Nergens is dit duidelijker zichtbaar dan in de wijnen die hij maakt, die geschiedenisprojecten op zich zijn. Bijna vergeten druivensoorten en oude technieken terugbrengen naar Jerez, en het verhaal van een plek met authenticiteit en zuiverheid tot uitdrukking brengen – dat is zijn imprimatur.

Project

Atlántida is zo'n project, een eerbetoon aan zijn vaderland Cádiz, waarbij hij een druif gebruikt die in een eeuw niet meer voorkwam in Cádiz of Jerez. Het is tevens ongezien om een wijn van onmiskenbare herkomst te maken. Evenwicht, aromatische intensiteit en een directe lijn naar het terroir is zijn missie, en Atlántida Blanco illustreert de focus van zijn talent. Meer dan een stukje van zichzelf te laten zien, laat Alberto de zon en de kalkrijke grond van Zuid-Spanje liever voor zich spreken, en met deze wijn doet hij dat in grote mate.

Wat maakt deze wijn zo uniek?

Atlántida is een droge rode wijn uit Cádiz, die vooral bekend is vanwege de versterkte sherrywijnen uit Jerez. Gemaakt van de bijna uitgestorven Tintilla druivensoort, een oude variëteit die het meest lijkt op Tinta Miuda uit Portugal, en ook wel vergeleken wordt met de meer bekende Graciano uit Rioja. Deze Tintilla druiven worden geteeld in een enkele wijngaard van een hectare (2,47 acres) genaamd Pagode Balbaína. De bodem bestaat uit zuiver wit krijt, albariza genaamd.

Terroir

Het enige perceel waar de Atlántida wordt geteeld heet 'Pago Añina'. Het is één van de dichtste kustwijngaarden van Jerez op 20m. hoogte, één met een zuiver witte albarizabodem, die tegen de zee aan ligt. De druiven van dit perceel waren van oudsher bestemd voor Manzanilla en Fino vanwege hun frissere rijping, lagere alcohol en schone zuren. De unieke albarizabodem van deze wijngaard bestaat voornamelijk uit kalk en klei, een van de rijkste bodems die terug te vinden zijn in Spanje en perfect geschikt voor de klimatologische omstandigheden van Cádiz. Deze dichte bodem houdt een enorme hoeveelheid vocht vast bij zware regenval (gemiddeld 650 liter) in de herfst en winter en houdt de wijnstokken later gehydrateerd tijdens de hete, droge zomermaanden.

Het zuidelijke klimaat van Jerez wordt sterk beïnvloed door de wind en de zee. Er zijn twee overheersende winden: de Levante en de Poniente, die van fundamenteel belang zijn voor de laatste periode van rijping van de druiven in de maanden augustus en september, wanneer de frisse bries van het water de druiven koel en gehydrateerd houdt. Dit wordt ook wel de Rocío of Blandura genoemd, dat is de rotatie van de nazomer, vochtige winden die van de Atlantische Oceaan komen en die de druiven het nodige vocht geven om het rijpingsproces te voltooien.

Bekroningen

2019 94 James Suckling

2017: 94 James Suckling, 91 WS

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Vol rood

PRODUCT TAG

1. rood
2. Spanje
3. Vol rood

PA APPELLATIE

1. Vino de la tierra de Cadiz

PA BEDRUIVING

1. Tintilla

PA DRINK-BIJ

1. duif
2. eend
3. kaas
4. lamsvlees
5. pluimwild
6. rood vlees

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2018

PA LANDEN

1. Spanje