



ALTHAY · LANZAROTE, KANARIØYENE

Caldera Tinasoria 2023



PRODUSENT	Althay
DRUER	Malvasía Volcánica 100 %
ÅRGANG	2023
ALKOHOL	12,5 %
OPPLAG	2 000 flasker
OMRÅDE	Lanzarote, Kanariøyene
VARENUMMER	19487901 Vinmonopolet
SERVERING	10–12 °C i et litt større glass. Vinen åpner seg når den får noen minutter i glasset.

DUFT

Mineralsk aroma.

SMAK

Fruktig, preg av saltvann, svart sand, moden sitron og gule blomster, lang ettersmak.

OM VINEN

Fra én enkelt mark inne i en kraterskål, der picónen ligger dypest og vinden står hardest. En tørr, blank hvitvin, spontangjæret på egen gjær. Svart sand og saltvann er ikke smaksbeskrivelser her — det er nesten en stedsangivelse.



LA GERIA · LANZAROTE



HÅNDVERKET

Slik blir den til

Veien fra drue til flaske, trinn for trinn, slik huset selv beskriver den.

- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| 1 | VINMARKEN
Malvasía Volcánica fra én enkelt vinmark i den vulkanske gropen Caldera Tinasoria, i La Geria, fire hundre meter over havet. | 5 | DELING
Vinen deles i to. Den ene delen modnes i rustfri ståltank og beholder friskheten, syren og den rene mineraliteten. Den andre legges på 500-liters franske eikefat. |
| 2 | SKALLKONTAKT
Druene får 24 timers prefermentativ maserasjon — skallkontakt før alkoholgjæringen i det hele tatt starter. Det henter ut mer aroma og mer fenolisk struktur. Resultatet er en hvitvin med mer grep enn en rett presset Malvasía, og like klar og blank i glasset. | 6 | MALOLAKTISK
Fatdelen gjennomgår malolaktisk gjæring, der den skarpere eplesyren omdannes til mykere melkesyre. Det er den som gir rundheten og strukturen. Ståldelen beholder eplesyren sin. |
| 3 | FOTTRÅKKING
Druene fottrækkes og presses. | 7 | BLENDING
De to delene settes sammen igjen før tapping. Laget uten bruk av klaringsmidler. Samlet tar det omkring tolv til femten måneder fra høsting til marked. |
| 4 | GJÆRING
Spontangjæret med naturlig gjær, normalt tre til fire uker. | | |

DET SOM SKILLER DEN

Et døgns bevisst skallkontakt før gjæringen, druene fottråkket, og vinen satt sammen av en frisk ståldel og en rundere fatdel.



HUSET BAK VINEN

Den motsatte enden av øyen, og av tankegangen. Noen få tusen flasker i året fra gamle, rotekte stokker, gjæret på egne gjærsopper og tappet etter svært skånsom filtrering. Ingen sikkerhetsnett, og ingen forsøk på å gjøre vinen enklere enn den er.

ALTHAY · UNG VINKJELLER · LA GERIA, LANZAROTE