



EL GRIFO · LANZAROTE, KANARIØYENE

Malvasía Volcánica Brut Nature 2022



PRODUSENT	El Grifo
DRUER	Malvasía Volcánica 100 %
ÅRGANG	2022
ALKOHOL	12,5 %
OPPLAG	Rundt 9 000 flasker
OMRÅDE	Lanzarote, Kanariøyene
VARENUMMER	19491701 Vinmonopolet
SERVERING	8–10 °C. Tåler et vanlig hvitvinsglass bedre enn et smalt champagneglass.

DUFT

Frisk, gul frukt og blomster.

SMAK

Kremet, aroma av lys frukt, sitrus og hvite blomster, hint av bakverk. God lengde.

OM VINEN

Andregangsgjæret på flaske og deretter liggende flere år på eget bunnfall før dégorgering — uvanlig lenge for øyen. Ingen dosage, så det er bare druen og tiden som står igjen. Dette er kveldens første glass hos oss, nesten alltid.



LA GERIA · LANZAROTE



HÅNDVERKET

Slik blir den til

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

- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| 1 | HØSTING
Malvasía Volcánica håndhøstes tidlig for å bevare syren. Målet er en basevin som ikke overstiger omtrent 10 % alkohol. | 4 | PÅ BUNNFALLET
Minimum to år i ro på gjærbunnfallet. Autolysen bryter langsomt ned gjærcellene og gir brioche og bakverk, finere perle og en kremet tekstur. |
| 2 | BASEVIN
Pressing og første gjæring til tørr, stille vin, normalt én til tre uker. Basevinen blir deretter liggende ufiltrert i minimum ni måneder og stabiliseres før flaskegjæringen. | 5 | REMUAGE
Mot slutten av lagringen roteres og vippes flaskene i bur, slik at bunnfallet samler seg i halsen. |
| 3 | TIRAGE
Basevinen tappes på flaske med nøyaktig avmål sukker og gjær. Flasken lukkes, og andregangsgjæringen skjer inne i flasken — normalt seks til åtte uker. Karbondioksidet blir værende i vinen. Det er slik perlen blir til. | 6 | DÉGORGERING
Flaskehalsen fryses og bunnfallet skytes ut. Brut Nature: praktisk talt ingen dosage tilsettes etterpå. |
| | | 7 | TID
Minimum omtrent tre år fra høsting til marked. Huset dégorgerer omkring 2 000 flasker av gangen, etter behov — resten blir liggende videre på bunnfallet. |

DET SOM SKILLER DEN

Andregangsgjæringen skjer inne i flasken, ikke i tank, og det går flere år fra høsting til marked.



HUSET BAK VINEN

Den eldste vinkjelleren på Kanariøyene og en av de ti eldste i Spania, drevet av samme familie gjennom generasjoner. De har laget vin uavbrutt siden 1775 og fylte 250 år i 2025 — og har likevel beholdt en nysgjerrighet som gjør at de lager alt fra knusktørr Brut Nature med flere år på bunnfallet til blek rosé på firenn.

EL GRIFO · GRUNNLAGT 1775 · SAN BARTOLOMÉ, LANZAROTE