

# La Ca Növa, Barbera d'Alba DOCG 2018

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Barbera

**Lagring:** Vinen har lagt 12 måneder på fad.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** En dyb rubinrød farve.

**Duft:** Af alle de årgange vi endnu har smagt af denne skønne vin, er denne drømmeversion anno 2018 den mest åbne og tilgængelige. Vinen strutter af saftig frugt, hvor især brombær og muldebær træder frem. Cremede noter af mælkesyre bringer tankerne hen på frugtyoghurt med friske bær. Tilsæt hertil et lille pift af vanilje og bark. Slutresultatet er en vin, hvor de skønne fadnoter med hyperpræcision er pakket så umådelig flot ind i vinens højpolerede frugtprofil, at de nærmest går ubemærket hen. Duften er på ingen måde kompleks – det bliver barbera sjældent. Men de individuelle elementer der trods alt dukker op, skinner igennem med en detaljegrad, der er særdeles beundringsværdig. Godt håndværk.

**Smag:** En yderst behagelig mundfornemmelse hvor især frugten er i højsædet. Ofte kan syren på barberavine godt skygge en smule for frugten og herved gøre dem skarpe og metalliske i smagen. Men det er absolut ikke tilfældet med denne vin – og dette skyldes uden tvivl La Ca Növas mesterlige evner til at anvende fad. Perfekt doseret frugtsyre giver vinen en levende fornemmelse i munden. Frugten virker i munden kølig og balanceret mens krydrede, røgede og salte noter på meget harmonisk vis skaber associationer til saltet, røget og tørret kød.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2021-2025

**Serveringsforslag:** Barberadruen giver først og fremmest frugtige vine med lavt tanninindhold. Derfor passer vinen godt til forholdsvis lette retter. Receptionsretter ala buffét eller tomatbaseret retter vil klæde vinen godt. Vinens noter af saltet kød vil gå perfekt sammen med tapas retter med saltet skinke, bacon, salami eller lufttørret kød. Men denne vin har også en smule mere "power" så man kan godt forsøge sig at sætte vinen sammen med fyldigere retter såsom andebryst, oksekød og mørke gryderetter.

**Serveringstemperatur:** Ca. 14-16 grader

## Score & priser:

- Flaskehalsen: 5/6 stjerner el. 88 points.