

# CONSTANTINA SOTELO

## FLOR DE SOTELO 2017

<b>STED</b>	Rías Baixas, Galicien, Spanien
<b>DRUER</b>	Albariño
<b>TYPE</b>	Mineralsk hvidvin med stor kompleksitet
<b>ILTNING</b>	1-2 timer
<b>TEMPERATUR</b>	8-10 grader
<b>DRIK OP INDEN</b>	1-2 dage
<b>LAGRING</b>	10 år mindst



*Constantina Sotelo har dyrket økologiske albariño-druer og lavet naturlig vin siden 1999 i et område med tre gange så meget regn som i London. Det er ikke nemt, men øjensynligt heller ikke umuligt. Flor de Sotelo er lagret under flor (en gærvækst ligesom i nogle sherry- og juravine) i amfora.*

**IMPORTERET AF** Vinhacker