

Siden 1988, har Luis Vasques jobbet med sine vinmarker i dalføret Arnoia, Ribeiro, etter at han returnerte fra ønologi- og filosofistudier i Madrid.

Ribeiro hadde sin storhetstid på 1700-tallet, da vinene ble eksportert helt til England og Italia. Som i så mange andre velstående områder, gjorde Phylloxera sitt inntog mot slutten av 1800-tallet og la vinproduksjonen i grus. For å få fart i produksjonen, fikk druen Palomino stor utbredelse; en drue som ikke er spesielt godt egnet for det fuktige og tempererte klimaet i området. Takket være foregangsmenn som Luis Vasquez, har det nå i mange år vært en pågående prosess for å konvertere vinmarkene til de lokale druesortene.

Hvite viner dominerer produksjonen med nesten 80% av totalt volum, resten er rødt, med en tilnærmet mikroskopisk andel av den lokale søte vinen Viño Tostado. Luis dyrker sine druer på kun 5ha, spredt over nesten 100 små mikroparseller. Parseller som ligger i noen av de aller bratteste skråningene i hele Ribeiro, i et jordsmonn bestående av dekompostert granitt i sand med forsvinnende lite organisk materiale, lokalt kalt «Sabrego». Druestokkene varierer i alder fra 20-100 år og de eldste er frittstående «en vaso».

Vinene blir til i en liten «adega» som ble reist av Luis' bestefar og er kalt opp etter hans onkel Martin (Viña de Martin), som Luis kjøpte sine første vinmarker av. I vinmarkene og kjelleren er det minimal intervensjon som gjelder; ingen kjemiske sprøytemidler og aldri noen behandlinger i vinmarkene i måneden før innhøstning for å ta vare på den naturlige gjærsoppen som finnes på druene og er essensiell for at gjæringen skal starte spontant. Etter endt fermentering og maserasjon, blir vinene lagret på eikefat av forskjellig størrelse frem til tapning og videre flaskelagring. På årsbasis produserer Luis ca 30 000 flasker.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Vina Martin os Pasas - En middels fyldig hvitvin med aroma og smak av sitron, honning og strå, og en gjennomgående frisk syrestruktur.	kr. 296,50	1214001		
Vina de Martin Escholma - En fyldig og kompleks vin med egenart; aroma og smak av moden sitron, kvede, voks med en flott mirealitet. Konsentrert med flott lengde og godt lagringspotensiale.	kr. 497,00	1214101		
A Treixa 75 cl -	kr. 361,00	15188301		
Rødvin (75 cl)				
R Vazquez A Torna dos Pasas Escholma - En fyldig og kompleks vin som man ikke kan finne maken til andre steder. Innslag av mørke bær, lær og krydder, med en elegant tanninstruktur. Kan drikkes nå, men har et flott lagringspotensiale (10-15 år).	kr. 525,00	1214301		
R Vazquez A Torna dos Pasas - En frisk og aromatisk rødvin med innslag av røde bær, pepper og et fint floralt preg.	kr. 320,50	1214201		