



Wijnfiche

Viña La Ceja – Cien Y Pico Manchuela DO SPANJE (CASTILLA LA MANCHA) –

Domein

Viña La Ceja

Cien y Pico of Viña La Ceja is een nieuwe producent gesitueerd in Manchuela, een kleine regio in Zuidoostelijk Spanje.

Het eerste oogstjaar in 2007 leverde direct enkele gouden medailles op bij de 2010 International Wine Challenge. De naam 'Cien y Pico' betekent 'honderd en een beetje', en verwijst naar de leeftijd van de oude Garnacha Tintorera en Bobal wijnstokken vanwaar de wijn gemaakt is. Cien y Pico omvat 4 wijngaarden, allen gelokaliseerd op het Meseta plateau van Castilla-La Mancha, op een hoogte van 1000 meter.

Met amper 300mm neerslag per jaar is het erg droog in de regio, maar de diepgewortelde wijnstokken reageren erg goed in de arme, maar rijk aan kalkstenen grond. De heuvels rond het plateau bieden bescherming tegen de ijskoude winters terwijl 's zomers de zon op deze hoogte de druifjes perfect rijpt.

Vinificatie

Korte koude maceratie van de druiven voor het persen, fermentatie in open tanks gedurende 7 dagen, gevolgd door een rijping in inox vaten en een botteling in december.

Smaak

Kersenrode kleur met in de neus intense aroma's van aardbeien en frambozen, gevolgd door wat kruidigheid en mineraliteit. Deze wijn heeft in het pallet een fruitig karakter met zijdeachtige tannines en een mooie complexiteit dankzij de heel oude wijnstokken.

Gerechten

Vlees - rood | Lam

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Garnacha (60%), Bobal (40%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 16-17°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

