



Wijnfiche

Vega Clara – Mario | Ribera del Duero DO | 5+1 Promoprijs SPANJE (CASTILLA Y LEON) – 2020

Domein

Vega Clara

Vega Clara bezit 12 hectare aan wijngaarden. De bodega situeert zich zo'n 30 km ten Oosten van Valladolid. Alle wijngaarden bevinden zich in het dorp Quintanilla de Onésimo, in de beroemde Golden Mile van de Ribera de Duero. De wijngaarden van Vega Clara zijn verdeeld in twee verschillende stukken land, gelegen in het tegenovergestelde deel van het dorp en bevinden zich op 720 en 800 m boven de zeespiegel. In totaal worden drie blauwe druivensoorten geteeld die zorgen voor wijnen met geweldige aroma's.

Vinificatie

Voor de Mario worden klassieke, Franse vinificatiemethoden gebruikt waarbij de beide druivensoorten (Cabernet Sauvignon en Tempranillo) apart gevinifieerd worden in stalen tanks van 6500 liter. De malolactische fermentatie wordt uitgevoerd in 225 L houten vaten. Voor de houtrijping worden 2 types hout gebruikt: Amerikaanse Missouri vaten (30%) en Franse Allier vaten (70%). De rijping duurt 16 maanden.

Smaak

Zeer fijne en gebalanceerde wijn. Zachte en verwenen tannine strelen de smaakpapillen. We proeven een scala aan gevarieerde aroma's: gedroogde vruchten, toast en geroosterde pepers (die subtieler aanwezig zijn ten opzichte van de voorbije jaargangen). De aciditeit zorgt op zijn beurt voor een levendig, fijn en speels mondgevoel.

Gerechten

Stoofpotje | Wild | Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Tempranillo (75%), Cabernet Sauvignon (25%)

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

