



Wijnfiche

Vega Clara – Mario | Ribera del Duero

DO

Spanje (CASTILLA Y LEON) – 2022

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

De wijngaarden zijn 60 tot 80 jaar oud. Rigoreuze, manuele selectie van de druiven. Het oogsten vond plaats eind september. 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 en betonnen tanks van 8000 liter. De malolactische fermentatie wordt uitgevoerd in 225 L houten vaten. Voor de houtrijping worden 2 types hout gebruikt: Amerikaanse Missouri vaten (25%) en Franse Allier vaten (75%). De wijn rijpt dan nog 15 maanden vooraleer gebotteld te worden.

Smaak

Zeer fijne, gebalanceerde en tegelijk intense wijn. We proeven een scala aan gevarieerde aroma's: wilde bramen, gedroogde vruchten, toast en subtiele geroosterde pepers. Krachtig maar romig, zachte en verweven tannine strelen de smaakpapillen. De aciditeit zorgt op zijn beurt voor een levendig, fijn en speels mondgevoel. Een mooi geschenk van Moeder Natuur, altijd elegant, altijd Mario.

Gerechten

Stoofpotje | Wild | Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-17°C

Smaakprofiel: Complex royaal

