

Pago Ayles Patria – Chica | Vino de Pago – BIO Spanje (PAGO) – 2023

Domein

Pago Aylés

Finca Aylés ligt in het noordoosten van Spanje, in de buurt van Zaragoza (halverwege tussen Madrid en Barcelona) in de regio Aragon. Het wijnbouwproject van de familie Ramón Reula begon in de jaren 1980 en verenigde verschillende eigendommen. Op dat moment werd het met een oppervlakte van liefst 3200 hectare grond, één van de grootste landgoederen in Aragon. Aylés is echter niet alleen een wijnhuis. Het is een afgebakend domein waar wijn en natuur op een bijzondere manier samengaan. Zo wordt er nauwgezet aan biologische en duurzame landbouw gedaan en zijn alle wijnen sinds 2020 biologisch gecertificeerd. Opmerkelijk is ook dat deze Finca bovenaan de appellatiepiramide prijkt en het zich met trots Vino de Pago mag noemen.

Vinificatie

De druiven groeien op een bodem van klei en kalksteen, aan de voet van een gebergte dat zorgt voor beschutting. De wijngaarden worden volledig biologisch bewerkt, wat bijdraagt aan de zuiverheid van de oogst. Na de pluk en persing rijpt de wijn gedurende twaalf maanden op eikenhouten vaten, voornamelijk Frans met een kleiner aandeel Amerikaans eiken. Tot slot vindt de assemblage en botteling plaats, waarbij de vier druivensoorten tot een evenwichtige wijn worden samengebracht.

Smaak

In het glas schittert een diepe, kersenrode kleur. Een verleidelijke neus met tonen van rijp rood fruit, sappige bramen, gebrande tonen en een subtiel vleugje mineraliteit en kruidigheid. Bij elke slok onthult deze wijn zijn fruitige kracht, die toch verrassend gebalanceerd en fris is dankzij de aanwezigheid van een fijne zuurtegraad. De wijn eindigt in een aangenaam lange en elegante afdronk.

Gerechten

Lamscarré - geroosterd | Barbecue | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 16°-18°C

Smaakprofiel: Complex royaal

