Wijnfiche

Celemin Diez - El Pinar Últimas Huellas | Vino de la Tierra de Castilla y León Albillo Real Espagne (IGP (Vino de la Tierra)) — 2023

Domaine

Esteban Celemin

Esteban Celemin Diez wijnen zijn het resultaat van zijn geloof in het potentieel van de bijna uitgestorven Albillo Real druivensoort. Zijn wijndomein is gelegen in Castronuño (Castilla y Leon, tussen Valldolid en Salamanca) aan de Duero rivier. Hoewel Tempranillo en Verdejo in deze regio de plak zwaaien, zwom Esteban met succes tegen de stroom in. Hoewel de meeste Albillo Real druivenstokken gerooid werden, kon hij toch nog een kleine, oude wijngaard op de kop tikken. Zijn eigen domein telt slechts 2 hectare. Al zijn wijnen worden individueel en onder een ander etiket gebotteld. Op deze manier komt het unieke terroir volledig tot z'n recht. Jaarlijks produceert hij zo 8 à 10 verschillende wijnen, met een beperkte totaaloplage van 15.000 flessen.

Vinification

De Albillo Real pre-phyllxora druivenstokken zijn 85 jaar uit en komen voor deze wijn uitsluitend van het zanderige El Pinar perceel (0.67 hectare). De fermentatie vindt plaats in gebruikte Franse barriques en met inheemse giststammen. Voor de rijping wordt de wijn overgeheveld naar 225 liter vaten met een lichte toastinggraad om de fruitaroma's niet te overheersen. De wijn wordt licht gefilterd, maar niet geklaard. De wijn is biologisch en de nodige stappen worden ondernomen om de conversie naar biodynamisch succesvol af te ronden. Het domein heeft gezien de kleine omvang geen officiële certificatie.

Dégustation

Het aromatische profiel van de "El Pinar" wijngaard resulteert in een intense neus van citurs, gember, steenfruit en bijenwas. Explosief en vol in de mond, rijk in fruit en met een minerale afdronk. Perfecte integratie van de houtaroma's. Een zeldzame Albillo Real waarvan slechts 730 (!) flessen geproduceerd worden.

Mets adaptées

Poisson en sauce | Volaille - grillé | Fromage - doux | Viande de porc avec gratin

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Albillo Real
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

