

ALMANSA, Adaras Kalizo Sin 'Grenache Tintorera' Bodegas y Vinedos Venta La Vega

Het Spaanse appellatiegebied 'Almansa DO' ligt in de regio Castilië- La Mancha (provincie Albacete) in het uiterste oosten van La Mancha. De negen gemeenten die de appellatie Almansa mogen voeren, liggen halfweg Noord- en Zuid- Spanje, zo'n 100 kilometer van Benidorm en Alicante, en een goeie 300 kilometer ten oosten van Madrid. De wijngaarden liggen meestal op de vlakkere laaglanden waar de vruchtbare, korrelige grond goed voorzien is van carbonaten. Bodegas y Viñedos Venta la Vega heeft vanaf het prille begin op ecologisch verantwoorde manier wijn willen produceren. In samenwerking met twee van de meest gereputeerde wijnbouwers in Spanje, Raúl Pérez Pereira en Jose Angel Marchante, verbouwen ze op 250 ha voornamelijk Garnacha Tintorera. De focus ligt hierbij op lage opbrengsten en selectie uit verschillende percelen. Opmerkelijk is dat er geen sulfiet wordt toegevoegd, men volledig bio en vegy werkt en dat de wijn 6 maand op zijn droesem rust. De Garnacha Tintorera doet zijn reputatie eer aan als we naar zijn paars gekleurde tranen kijken. Hij levert een rijk palet aan aroma's: rozenblaadjes, aardbei en framboos, een kruidenrekje uit de keuken gevuld met kaneel, kruidnagel, laurier, munt en tevens zwarte drop. Onze smaakpapillen maken ook overuren en we ontdekken een (tanninerijke) wijn met veel potentieel want voldoende zuren in de fruitige afdrank. Je kan hem nu gerust drinken en er nog makkelijk een jaar of drie, vier van genieten. Iets koeler schenken op zo'n 16 graden bij een bordje jamon serrano, lomo, chorizo of harde kazen en genieten maar!

Artikelnummer:	424H
Land:	Spanje
Regio:	Castilla - La Mancha
Appelatie:	DO Almansa
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

ALMANSA, Adaras Kalizo Sin 'Grenache ...

L'appellation 'Almansa D.O.' est située dans la région de Castille-La Manche, dans la province d'Albacete, à l'extrême est de La Manche. Les neuf communes qui bénéficient de l'appellation Almansa sont situées à mi-chemin entre le nord et le sud de l'Espagne, à quelque 100 km de Benidorm et d'Alicante et à un peu plus de 300 km à l'est de Madrid. Les vignobles sont le plus souvent situés dans les zones plus plates où le sol granuleux fertile est composé de carbonates. Les Bodegas y Viñedos Venta la Vega ont dès le début caressé l'ambition d'élaborer des vins de manière écologique. Collaborant avec deux des meilleurs vignerons espagnols, Raúl Pérez Pereira et Jose Angel Marchante, le domaine cultive principalement le cépage garnacha tintorera sur ses 250 hectares. Le focus du domaine est double : des rendements très faibles et une sélection de différentes parcelles. Il est à noter que le domaine n'ajoute pas de sulfites, la vinification est bio et vegan à 100%. Autre fait notoire : le vin repose six mois sur ses lies. Le cépage garnacha tintorera fait honneur à sa réputation. Dans le verre, robe pourpre aux lentes larmes. Au nez une riche palette d'arômes avec des impressions de feuille de rose, de fraise et de framboise, d'épices (cannelle, girofle, laurier, menthe) et de réglisse. Au palais, nous découvrons un vin tannique au grand potentiel grâce à sa fine acidité dans une finale fruitée. On peut déjà le boire aujourd'hui ou le laisser reposer encore trois ou quatre ans. Servez ce vin vegan légèrement rafraîchi à environ 16 degrés pour accompagner une assiette de jambon Serrano, de lomo, de chorizo ou de fromages durs. Une révélation !

N°:	424H
Pays:	Espagne
Région:	Castilla - La Mancha
Appellation:	DO Almansa
Alcohol:	13%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts