

ESPANA, RIBERA DEL DUERO, Dominio del Aguila, 'Picaro del Aguila'

Dominio del ?guila is een project van Jorge Monz3n en Isabel Rodero, respectievelijk wijnmaker en architect. Het domein is gelegen in La Aguilera in de DO Ribera del Duero en maakt deel uit van de "Consejo Ecol3gico de Castilla y Le3n", het instituut dat toeziet op de productie van biologische wijnen. Monz3n en Rodero beschouwen hun wijngaarden - waarvan een aantal met (heel) oude wijnstokken - als hun grootste troef. Monz3n heeft oenologische studies gedaan in Bordeaux en Bourgogne en werkte ondermeer twee jaar op 'Domaine de la Roman3e-Conti', een bijzondere referentie!. Sinds 2013 is hij voltijds aan de slag in Dominio del Aguila. Wat nog zeker het vermelden waard is: de Tempranillo wordt steeds gemengd met plaatselijke en minder bekende druiven. Ook worden de wijnen niet altijd gefilterd, soms helemaal niet, soms heel licht. De wijnen hebben het genoeg om in vijftiende eeuwse kelders te mogen verblijven en rijpen. Er wordt alleen met natuurlijke producten gewerkt en oh ja, het pletten van de druiven gebeurt hier nog met de voeten. Oude tradities en moderne middelen gaan hier hand in hand om topwijnen te maken! Zoals hierboven al aangegeven wordt deze wijn biologisch geproduceerd en heeft hij 11 maanden op eiken vaten gerust. Geklaard noch gefilterd verschijnen de tempranillo (stokken van 75 jaar oud!) en wat kleine percentages lokale druiven gesluid in het glas met een mooie kerskleur. De geuren verspreiden alles wat we van een lekkere wijn verwachten, met hoofdtonen van gepocheerd rood fruit, zoethout en vanille. Zacht en rond in de mond met voldoende zuren, opvallende pittigheid en een vijftal seconden lekker nagenieten. Nu al te drinken bij een stevigere maaltijd, maar eigenlijk op zijn best tussen zijn derde en achtste of negende jaar. Deze Picaro houdt zich gemakkelijk staande bij lamsbout of een stevig stuk Rubia Gallega. Heerlijk op 16 3 17 graden!

Artikelnummer:	529H
Land:	Spanje
Regio:	Castilla-y-Le3n

ESPANA, RIBERA DEL DUERO, Dominio Aguila, 'Picaro del Aguila'

Dominio del ?guila est l'aboutissement d'un projet r3alis3 par Jorge Monz3n et Isabel Rodero, lui vinificateur, elle architecte. Le domaine est situ3 3 La Aguilera dans l'appellation Ribera del Duero D.O. et fait partie du "Consejo Ecol3gico de Castilla y Le3n", l'institut qui veille 3 la production des vins biologiques. Monz3n et Rodero consid3rent leurs vignobles, dont certains poss3dent de tr3s vieilles vignes, comme leur principal atout. Monz3n, qui a suivi des 3tudes onologiques 3 Bordeaux et en Bourgogne, a notamment travaill3 deux ans au Domaine de la Roman3e-Conti, une r3f3rence qui peut compter. Depuis 2013, il est 3 l'ouvre 3 plein temps au Dominio del ?guila. Particularit3 qui m3rite d'3tre soulign3e : le c3page tempranillo est syst3matiquement assembl3 3 des vari3t3s de raisin locales moins connues. Les vins ne sont pas filtr3s ou ne le sont que tr3s l3g3rement. Ils ont le privil3ge de s3journer et de m3rir dans des caves datant du quinzi3me si3cle. Le domaine emploie uniquement des produits naturels et le foulage des raisins se fait encore . aux pieds. Ce mariage entre traditions anciennes et techniques modernes donne des vins de tr3s grande classe ! Comme indiqu3 ci-avant, cette cuv3e est un vin biologique qui a 3t3 3lev3 sur f3ts de ch3ne pendant onze mois. Ni filtr3s ni coll3s, le tempranillo (ceps 3g3s de 75 ans !) et un petit pourcentage de c3pages locaux affichent une belle couleur cerise. Le nez exhale des ar3mes qui r3pondent 3 nos attentes, d3voilant des impressions de fruits rouges poch3s, de r3glisse et de vanille. Bouche tendre et ronde, avec une belle acidit3, un c3t3 3pic3 et une finale d3licieuse qui dure plus de cinq secondes. Le vin peut d3j3 se boire aujourd'hui, mais il sera au mieux de sa forme entre sa troisi3me et sa huiti3me ou neuvi3me ann3e. Ce Picaro del ?guila affrontera sans probl3me un gigot d'agneau juteux ou une belle pi3ce de Rubia Gallega. Servir 3 16-17 degr3s !

N3:	529H
Pays:	Espagne
R3gion:	Castilla-y-Le3n