



## ESPANA, RIBERA DEL DUERO, Dominio del Aguila, 'Reserva'

## ESPANA, RIBERA DEL DUERO, Dominio del Aguila, 'Reserva'

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! Deze reserva is het paradepaardje van het domein. Deze 'vino fino de guarda' (fijne bewaarwijn) is gemaakt van de oudste wijnranken, sommige zelfs pre-phylloxera! Zelfde assemblage van voornamelijk tempranillo en heel kleine hoeveelheden van andere vari3teiten (bobal, grenache, blanca del pais en tempranillo gris) met een trage inweking (7 maanden) om zoveel mogelijk smaakextractie te verkrijgen. Geen klaring of filtering en de wijn verblijft maar liefst 29 maanden in Franse eiken vaten. We nemen visueel mooie kerkramen waar en overweldigende aroma's prikkelen onze neus: rijpe aardbei, wilde bramen, verse vanille, pelswild, grafiet, chocolade en leder. Bij het proeven ondergaan we tongstrelende sensaties met een fijne ouverture, gevuld middenstuk dat nog moet ontbolsteren, ondersteunende zuren en een afdronk die aromatisch 3n tanninerijk is. Deze wijn wordt ongetwijfeld nog beter en soms moet een mens wat geduld oefenen ... Op zijn best zal hij zijn tussen zijn vijfde en minstens vijftiende jaar. Zeer geschikt bij een eerder stevig topgerecht, maar ook op een koude winteravond bij een goed gesprek wordt hij zeer inzetbaar. Schenken op 18 graden en rustig genieten want dit is topklasse!

Dominio del ?guila est l'aboutissement d'un projet r3alis3 par Jorge Monz3n et Isabel Rodero, lui vinificateur, elle architecte. Le domaine est situ3 à La Aguilera dans l'appellation Ribera del Duero D.O. et fait partie du "Consejo Ecol3gico de Castilla y Le3n", l'institut qui veille à 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 à Bordeaux et en Bourgogne, a notamment travaill3 deux ans au Domaine de la Roman3e-Conti, une r3f3rence qui peut compter. Depuis 2013, il est à l'ouvre à plein temps au Dominio del ?guila. Particularit3 qui m3rite d'3tre soulign3e : le c3page tempranillo est syst3matiquement assembl3 à 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 ! Cette 'Reserva' est le fleuron du domaine. Ce 'vino fino de guarda' (vin fin de garde) est issu des vignes les plus vieilles dont certaines datent d'avant la crise du phylloxera ! M3me assemblage de tempranillo, compl3t3 de petits pourcentages d'autres vari3t3s (bobal, grenache, blanca del pais et tempranillo gris) avec une mac3ration longue de sept mois afin d'obtenir une extraction maximale. Le vin, non coll3 et non filtr3, est 3lev3 pendant pas moins de 29 mois en f3ts de ch3ne fran3ais. La robe attire imm3diatement l'attention par ses belles larmes 3paisses. Le nez somptueux d3veloppe des ar3mes de fraise, de m3re sauvage, de vanille, de gibier à fourrure, de graphite, de chocolat et de cuir. En bouche, cette 'Reserva' nous s3duit par une attaque fine et ronde, un milieu de bouche plein et ample soutenu par une acidit3 judicieuse, un tanin riche et une finale longue et aromatique. Le vin se bonifiera pendant des ann3es encore ; eh oui, la patience est dure mais sa r3compense est pure . Il donnera toute sa mesure entre sa cinqui3me et sa quinzi3me ann3e, voire plus tard encore. Il m3rite d'accompagner les plats de haute gastronomie mais fera aussi l'affaire un soir d'hiver au coin du feu. Servie à 18 degr3s, cette Reserva vous 3patera. Du tr3s grand vin !

<b>Artikelnummer:</b>	530F
<b>Land:</b>	Spanje
<b>Regio:</b>	Castilla-y-Léon

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

<b>N°:</b>	530F
<b>Pays:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Castilla-y-Léon

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)