

ESPANA, CARINENA , Cutio 'Garnacha/ Cariñena'

Het wijngebied Cariñena verkreeg in 1932 zijn D.O. status en behoort tot de grootste en oudste appellatie gebieden van Spanje. De wijngaarden zijn allen wat hoger gelegen, meestal tussen de 400 en 800 meter. De wijnmaker en eigenaar sinds 2011 hier is Jorge Navascués, ook wijnmaker bij het befaamde Rioja huis CVNE, meer specifiek verantwoordelijk voor de wijnen van het 64 hectare grote topwijdomein 'Contino'. De carignan/cariñena (15%) komt van wijnstokken van 50 jaar oud en de grenache levert de andere 85%. De rijping gebeurt op grote vaten en in betonnen kuipen. Het resultaat mag er meer dan zijn, want de prijs-kwaliteitverhouding van de Cutio is bijzonder interessant! Het is een fruitige rode met verse vanille en zoethout in neus en mond. Hij is al mooi in balans met romige afdronk en levendige tannines. Uitstekend bij varkensvlees of kip met pittige tomatensaus of tot de verbeelding sprekende tapas. Drinken op 16 à 17 graden en het voelt alsof je in het nabijgelegen Zaragoza in een bar zit te genieten. Nu drinken kan of nog even wachten (tot 2026). **Salud! Vertaling tekst in 'The Wine Advocate' Robert PARKER (92/100):** 'De rode Cutio Garnacha Cariñena 2019 werd gemaakt in het dorp Almonacid. Sinds 2018 met 100% druiven uit Almonacid, afkomstig van oude wijnstokken, grotendeels Garnacha en zo'n 15% Cariñena, op een hoogte van zo'n 690 meter, wat zorgt voor meer frisheid en mooie zuren. Na ontsteling en fermentatie in roestvrij stalen tanks met inheemse gisten, volgt een rijping in ondergrondse betonnen vaten bekleed met kunsthars. Deze wijn voelt dieper en serieuzer aan dan de 2018. Hij is vineuzer met een fluweelachtige textuur en fijnkorrelige, krijtachtige tannines. In het glas evolueert de wijn naar bloemiger en ook kruidiger toetsen, met wat tonen van witte peper. De wijn is halfvol, evenwichtig en lang. Een koopje.'

Artikelnummer:	528I
Land:	Spanje
Regio:	Cariñena
Appellatie:	DO Cariñena
Druivensoort:	Garnacha (Spaanse Grenache)
Alcohol:	15%

ESPANA, CARINENA , Cutio 'Garnacha/ Cariñena'

L'aire viticole de Cariñena, qui a obtenu le statut de D.O. en 1932, fait partie des appellations les plus anciennes et les plus étendues d'Espagne. Les vignobles sont situés un peu plus en altitude, entre 400 et 800 mètres. Le vinificateur et propriétaire depuis 2011, Jorge Navascués, vinifie également les vins de la célèbre maison CVNE à Rioja où il est plus particulièrement responsable des vins du domaine 'Contino', domaine de 64 hectares qui fait partie du top espagnol. Le carignan/ cariñena (15%) provient de vignes âgées de 50 ans, le grenache signe pour les 85% restants. Le vin est élevé en partie en foudres, en partie en cuves de béton. Le résultat est étonnant d'autant plus que le rapport qualité/prix de ce Cutio défie toute concurrence ! C'est un rouge fruité aux accents vanillés et réglissés au nez et en bouche, avec son équilibre exemplaire, ses tannins vifs mais bien intégrés et sa fin de bouche crémeuse. Il accompagnera à merveille les viandes de porc ou un poulet à la sauce tomate piquante ou encore un plat de tapas succulentes. Servi à 16-17 degrés, il vous emportera comme dans un rêve ? : vous croirez vous retrouver dans un bar sympa de la belle ville de Saragosse toute proche. A boire dès maintenant ou dans trois ans maximum (jusque 2026). **Salud! Traduction du commentaire paru dans "The Wine Advocate" Robert PARKER (92/100) :** "Le rouge Cutio Garnacha/Cariñena 2019 a été élaboré dans le village d'Almonacid, depuis 2018 uniquement avec des raisins d'Almonacid provenant de vieilles vignes (principalement garnacha avec quelque 15% de cariñena) situées à une altitude d'environ 690 mètres. Après l'égrappage et la fermentation aux levures indigènes dans des cuves en acier inoxydable, le vin est élevé dans des cuves souterraines en béton, revêtues d'époxy. Ce vin semble plus profond et plus sérieux que le 2018. Il est plus vineux avec une texture veloutée et des tanins fins et crayeux. Dans le verre, le vin évolue vers des impressions plus florales et plus épicées, avec quelques notes de poivre blanc. Vin moyennement corsé, équilibré et long. Une bonne affaire."

N°:	528I
Pays:	Espagne
Région:	Cariñena
Appellation:	DO Cariñena
Cépage:	Garnacha (Spaanse Grenache)
Alcohol:	15%

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be