



Bodegas Vegalfaro



Spanien

Utiel-Requena



## 2015 Tio Emilio Utiel-Requena D.O.P.

### Weingut

Vom Geheimtipp in unbekannter Region zum Platzhirsch und Mitglied im Kreis der Renommierten – Rodolfo Valiente hat sich hart empor gearbeitet und jüngst mit der Aufnahme in den elitären Club der Pago-Weine den längst fälligen Ritterschlag erhalten. Damit erfährt die Bodega Vegalfaro eine komplette Neuausrichtung hin zu noch mehr Ursprünglichkeit und Qualität – glücklicherweise bei gleich bleibend günstigen Preisen. Wilde Ziegen bevölkern seit Jahrhunderten ein kleines Seitental nahe seiner Weinberge, zu deren Ehren Rodolfo zwei neue Weine unter dem Namen Caprasia (Ziege) vorstellt und damit die bisherigen Vegalfaro-Weine ersetzt. Eine gelungene Cuvée und der erste sortenreine Bobal der Bodega sind in Spanien mit großem Erfolg gestartet. Auch die mit „Vino de Pago“, der höchsten Qualitätsstufe klassifizierten Weine, starten in komplett neuer Ausstattung. Die zwei Rotweine, sowie der Chardonnay stammen ausschließlich von einer besonders kargen Einzellage in mitten eines Kiefernwaldes. Diese komplette Top-Linie beeindruckt mit einer würzig-kräutrigen Note, die auf das einzigartige Terroir zurückzuführen ist.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Utiel-Requena DOP
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.80 g/l
<b>Säure:</b>	4.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Utiel-Requena
<b>Rebsorten:</b>	Bobal / Merlot

### Vinifizierung

Nach der selektiven Lese von Hand werden die Trauben entrappt, es folgt die temperaturgesteuerte Maischegärung für ca. 9 Tage. Der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau findet komplett in Edelstahltanks statt.

### Sensorik

Tiefe Frucht von roten Beeren, samtiges Tannin, fruchtige Fülle bei seidiger Eleganz

### Passt gut zu

Chorizo und Serrano-Schinken, Kaninchen in Rotwein

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Der Besitzer Rodolfo Garcia widmet diesem Wein seinem Onkel von dem er die Passion für Wein geerbt hat. Der Wein verzichtet komplett auf den Ausbau im Holzfaß und konzentriert sich vollkommen auf die Eigenaromen der Rebsorten Bobal und Merlot. Erfrischend, fruchtbetont und vollmundig.