

VIZCARRA

FINCAS EN MAMBRILLA
DE CASTREJÓN
· BURGOS ·



Bodegas Vizcarras

Spanien

Ribera del Duero



2016 ROBLE "Senda del Oro" Ribera del Duero D.O.

Weingut

Wie aus einer „Entdeckung“ ein kleiner Star wird, erleben wir freudigerweise gerade mit Juan Carlos Vizcarras. Noch selten haben wir solch opulent-sanfte, dunkelfruchtige, von Kaffee, Schokolade und Tabak durchzogene Weine probiert wie hier. Belohnt hat sich Juan Carlos seit kurzem mit einer neuen, kleinen Bodega, die der Qualität der Weine nochmals einen Schliff gibt. Angefangen vom nur vier Monate in amerikanischen Barrique ausgebauten Roble bis hin zum grandios-umwerfenden Celia sind das Weine, die den typischen und von uns hochgeschätzten Ribera-del-Duero-Stil verkörpern, ohne Noten von Cabernet Sauvignon oder zuviel französischer Eiche. Juan Carlos Vizcarras Beharren auf dem klassischen Stil hat sich gelohnt - nicht erst seit Parkers Lobeshymnen mit 96 Punkten für den Celia und der Einstufung des WineSpectators direkt nach Pingus und Vega Sicilia werden ihm die Weine aus den Händen gerissen. Nach Jahren des intensiven Arbeitens, Tüftelns und ständigen Verbessern konnte sich Juan Carlos jetzt endlich eine kleine, neue Bodega leisten, die im letzten Jahr eingeweiht wurde. Hier wird jetzt vollendet, was draußen in den mehr als 30 Jahre alten, mit Tinto Fino bestückten Weinbergen, das ganze Jahr über naturmah angebaut und von der ganzen Familie von Hand gepflegt wurde.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Ribera del Duero DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.40 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Ribera del Duero
Rebsorten:	Tempranillo

Vinifizierung

Die Lese erfolgt mit kleinen Kisten, die eine besonders schonende Lese möglich machen. Die Maischegärung dauert ca. 14 Tage bei einer Temperatur von 27°C. Ausbau für 6-7 Monate in amerikanischen und französischen Barriques.

Sensorik

Feiner Duft von roten Früchten, Waldbeeren, sehr intensiv und anhaltend, dicht und warm am Gaumen, toller Wein

Passt gut zu

Lammkeule aus dem Ofen

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Senda del Oro ist heißt der Einstiegswein von Juan Carlos und ist ein Roble, was darauf hindeutet, daß dieser Wein 4 Monate in neuen Eichenbarriques gelagert wurde. Der Roble stammt von jungen Reben und ist auch preislich eine interessante Alternative zur Crianza. Saftig kühle Frucht, dunkle Beeren, kühle Aromatik, feines Neuholz. Frucht steht im Vordergrund, sanftes Tannin, hoher Spaßfaktor.