



Castroviejo

Spanien

Rioja


**2017 JOVEN Rioja D.O.Ca.**

## Weingut

Wie eine Hauptschlagader durchzieht der mächtige Rio Ebro das Anbaugebiet Rioja. Der Fluss ist ganz wesentlich für den Charakter der Rioja-Weine verantwortlich. Seine diversen Ablagerungen dominieren die Böden, sein temperaturregulierender Einfluss bestimmt das Mikroklima. Im südöstlichen Teil der Region, der Rioja Baja, ist das Klima etwas wärmer und ausgeglichener. Hier treffen das atlantische Klima aus dem Norden, das mediterrane des Ebro und das kontinentale der kastilischen Hochebene in idealer Weise aufeinander. In Aldeanueva de Ebro, einem beschaulichen Flecken vor beeindruckender Bergkulisse, hat die Bodegas Pastor Díaz eine Führungsrolle in der Region übernommen. Die Wurzeln dieser knapp 100 ha großen Bodega reichen zurück bis ins 19. Jahrhundert - Kontinuität und Verlässlichkeit werden hier groß geschrieben, und die männlichen Nachfahren heißen seit vier Generationen stets Gonzalo Pastor. Nicht Garnacha, wie sonst hier üblich, spielt bei Pastor Díaz die Hauptrolle, sondern Tempranillo. Diese wächst auf 600 m Höhe auf kargem Boden am Fuße des Monte Yerga und ergibt in Zusammenspiel mit der gehaltvollen Garnacha kraftvolle Weine von geschliffener Eleganz. Im beeindruckenden Keller liegen amerikanische und französische Barrique einträchtig nebeneinander - hier schwört Gonzalo Pastor junior, der für den Keller verantwortlich ist, auf perfekt abgestimmte Cuvées. Bodegas Pastor Díaz ist eine hochinteressante Neuentdeckung mit äußerst Rioja-typischen Weinen.

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Rioja DOCa
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.80 g/l
<b>Säure:</b>	5.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rioja
<b>Rebsorten:</b>	85% Tempranillo / 15% Garnacha

## Vinifizierung

Handlese in kleine Bottiche, die Trauben werden für 24 Stunden kalt mazeriert, um das Optimum an Fruchtnoten zu erzielen, danach Maischegärung und früher Abstich.

## Sensorik

riecht intensiv nach Pflaumen und Kirschen, weich und mild, fast süffig mit wenig Säure

## Passt gut zu

Tapas mit Schinken, Pizza

## Lagerfähig

4 Jahre

## Tipp

Der typische Rotwein aus der Rioja ist jahrelang im Holzfaß aus amerikanischer Eiche ausgebaut und kommt erst einige Jahre nach der Ernte auf den Markt. Anders dieser Jungwein, der nicht im Holzfass ausgebaut ist und deshalb seine jugendliche Frucht komplett erhalten hat. Riecht fein nach Pflaumen und etwas Kirsche, eher mild am Gaumen, eleganter, nicht zu schwerer Wein.