



Castroviejo

Spanien

Rioja



**2018 RESERVA ESPECIAL
Rioja D.O.C.a.**

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 Einfl uss 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 mediterane des Ebro und das kontinentale der kastilischen Hochebebe in idealer Weise aufeinander. In Aldeanueva de Ebro, einem beschaulichen Flecken vor beeindruckender Bergkulisse, hat die Bodegas Pastór 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 Pastór. Nicht Garnacha, wie sonst hier üblich, spielt bei Pastór 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 Pasto junior, der für den Keller verantwortlich ist, auf perfekt abgestimmte Cuvées. Bodegas Pastór Díaz ist eine hochinteressante Neuentdeckung mit äußerst Rioja-typischen Weinen.

Tipp

Die Reserva von Castroviejo ist ein herausragendes Beispiel für die gelungene Balance zwischen saftiger Frucht und ausgewogener, samtiger Reife. Wunderschöne Fruchtnoten, verwoben in seidiger Textur mit deutlichen Aromen von Kirsch und Vanille.

Expertise

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.35 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Handlese in kleine Bottiche, mehrfache Selektion schon am Stock. Offene Maischegärung für 21 Tage, danach Abstich und Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques für insgesamt 16 Monate und anschließend 24 monatige Flaschenreife.

Sensorik

deutliche Barriquenote, Pflaumenkompott, Holzfeuer, seidige Eleganz mit milder Säure

Passt gut zu

Hirschsteaks, Rehragout, Lende mit Morcheln

Lagerfähig

9 Jahre