



Castroviejo

Spanien

Rioja



**2021 SOL HORA
GARNACHA SELECCIÓN DE VIÑEDOS
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 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 Garnacha Rebe ist die vierthäufigst angebaute Rebsorte weltweit. Beim Sol Hora werden die besten Reben selektiert um den fertigen Wein nochmals strukturierter und intensiver zu vinifizieren.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	Garnacha
Ausbau:	6 Monate in Barrique (amerikanische und französische Eiche)

Vinifizierung

Nach der Entrappung folgt eine Kaltmazeration für 5 Tage. Im Anschluß temperaturkontrollierte Gärung bei 25°C. Der Ausbau erfolgt für 6 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche, danach folgt eine 6-monatige Ruhephase auf der Flasche.

Sensorik

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase etwas Kompott mit Anklängen von Kirsche, Pfaume und Johannisbeere. Nicht zu schwer, gute Säure und dezent eingebundene Vanilletöne vom Barriqueausbau. Mittellang im Abgang.

Passt gut zu

Kräuterlamm mit Bohnen und Möhren

Lagerfähig

5 Jahre