



# VALDERIZ

Valderiz



Spanien

Ribera del Duero



## 2018 Valderiz Ribera del Duero DO

### Weingut

Neben der Rioja gilt Ribera del Duero als zweiter großer Klassiker der spanischen Weinregionen. Jahrzehntlang nur durch ganz wenige Bodegas auf den Weinkarten vertreten, hat sich die Region in den letzten 25 Jahren zu einer Destination von Weltruf entwickelt. Einer der Pioniere dieses booms war bzw. ist Tomás Esteban, dessen Vater bereits 10 ha Reben in Roa de Duero gepflanzt hatte. Von Anfang an setzte Tomás Esteban auf rein biologischen Anbau, der heute von seinen Söhnen Juan und Ricardo größtenteils biodynamisch weitergeführt wird. Valderiz ist damit ein Vorreiter für eine biodynamische Wirtschaftsweise in Ribera del Duero mit Spontanvergärung im Keller und Verzicht auf jegliche Fungizide oder Herbizide. Die Weine gelten als stilbildend und zählen auch für den Winespectator zu den 100 besten Weinen der Welt. Im Keller werden zu 80% französische und lediglich 20% amerikanische Eiche verwendet mit dem Ziel, Eleganz und Finesse der Tinto Fino in vollem Ausdruck auf die Flasche zu bringen. Valderiz bietet großartige Terroirweine, die bereits erkennen lassen, wo die Zukunft für Ribera del Duero liegt.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Ribera del Duero DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.80 g/l
<b>Säure:</b>	5.00 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Ribera del Duero
<b>Rebsorten:</b>	95% Tinto Fino, 5% Albillo

### Vinifizierung

Manuelle Lese, gefolgt von strenger Selektion. Schonendes Entrappen durch Vibration. Kaltmazeration für 5 Tage, anschließend erfolgt die Spontanvergärung in großen Edelstahltanks. Die Maische wird regelmäßig sanft umgewälzt. Spontaner biologischer Säureabbau, anschließend wird in Eichenfässer umgefüllt (neue und alte Fässer, französische und amerikanische Eiche). Regelmäßiger Wechsel der Fässer. Der Wein reift für 24 Monate und wird dann auf Flasche gezogen.

### Sensorik

Mineralisch, mit guter Frische und einem interessanten Mix aus roten Früchten und reiferen, nussigen Aromen am Gaumen. Gute Kräuterwürze und Toast-Aromen vom Fassausbau.

### Passt gut zu

Jamón Iberico, Lachsfilet mit Zitronen-Knoblauch Sauce.

### Lagerfähig

15 Jahre

### Tipp

Für den VALDERIZ werden hauptsächlich Trauben aus einigen ausgewählten Parzellen verwendet, welche auf Grund ihres Terroirs aus Feuerstein, Kalkstein und sandigen Böden hervorragende Ergebnisse liefern.