



VALDERIZ

Valderiz



Spanien

Ribera del Duero



2023 SITIO DE VALDEHERMOSO
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.

Tipp

Mit 9 Monaten Faßreife und vinifiziert mit Trauben aus eher jüngeren Rebanlagen findet dieser Weine die Perfekte Balance zwischen Frische und der Power der Rebsorte Tinto del País. Echter Allrounder!

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Ribera del Duero DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.72 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Ribera del Duero
Rebsorten:	100% Tempranillo
Ausbau:	9 Monate Eichenfass

Vinifizierung

Nach der Handlese und der Selektion erfolgt das schonende entrappen durch Vibration. Im Anschluss an eine Kaltmazeration von 5 Tagen beginnt die Spontanvergärung in großen Edelstahltanks. Der Tresterhut wird regelmäßig sanft umgewälzt. Die malolaktische Gärung erfolgt ebenfalls spontan, abschließend wird der Wein in französische Eichenfässer umgefüllt (4-5 Jahre alt) wo er für weitere 9 Monate reift.

Sensorik

Seidiges Aroma von fleischigen, roten Beeren. Etwas Kräuterwürze und subtile Anklänge von Vanille und Schokolade.

Passt gut zu

Kaninchenrücken, Rindercarpaccio

Lagerfähig

7 Jahre

bio