DRINKS.

Bodegas Valduero Reserva Ribera del Duero DO 2016 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40925816
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien und León
Abfüller	Bodegas Valduero, Carretera de Aranda, s/n, 09443 Gumiel del Mercado, Burgos, Spanien
Marke	Valduero
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein intensives Granatrot. Ein Bouquet von Kaffee und Tabak und subtilen Holznoten. Am Gaumen kräftig und vollmundig mit angenehmer Tannin Struktur.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Tempranillo
Etikette	farbig, grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja

Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Die Bodegas Valduero ist ein Familienunternehmen und war eines der ersten Weingüter im D.O. Ribera del Duero. Gregorio García Álvarez gründete das Unternehmen in dem kleinen Dorf Gumiel de Mercado, das sich 16 km nordöstlich von Aranda de Duero im Herzen von Ribera del Duero in der Provinz Burgos befindet. Zur Gründungszeit gab es in der Region nur etwa ein halbes Dutzend Weingüter, die trotz ihrer langen Weinbautradition und der hervorragenden Qualität ihrer Weine weitgehend unbekannt waren. Die Tochter des Gründers, Yolanda García Viadero, ist eine ausgebildete Agronomin. Sie entdeckte den traditionellen Weinbau der Region für sich und fand auch Interesse an der Sorte Tinto Fino (Tempranillo). Sie beschreibt diese Traube als „aussergewöhnlich und einzigartig in Spanien, mit einem starken Sinn für Terroir in ihrem Charakter, der den Weinen Struktur und Säure verleiht und sie auf das Niveau der besten Weine der Welt bringt“. Der Boden in der Region ist extrem arm, sehr trocken und besteht hauptsächlich aus Ton und Kalkstein mit einigen sandigen Stellen. Die Landschaft hat niedrige Hügel, und ist mit Kiefern- und Steineichen und Wildkräutern (Lavendel, Thymian und Rosmarin) bewachsen. Das Gebiet liegt auf 840 m über dem Meeresspiegel, mit einem kontinentalen Klima, was strenge Winter und Frost bis in den Mai mit sich bringt. Die Tag und Nacht Temperaturunterschiede in den Sommermonaten sind sehr stark, und diese Umstände verbessern die Qualität der Trauben. Die klimatischen Bedingungen in der Region sind ideal für die Herstellung von Weinen mit langer Lebensdauer und grosser Kraft, da die Tinto Fino-Traube langsam reift und während des Wachstumszyklus ein aussergewöhnliches Gleichgewicht zwischen Alkoholpotential und Säuregehalt beibehält. Der Reserva wird aus 100% Tinto Fino (Tempranillo) Trauben gekeltert. Er lagert über einen Zeitraum von 30 Monate in Eichenbarriques verschiedener Herkunft.