

DRINKS.

Encina Ribera del Duero 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50051618
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero (Castilla y León)
Abfüller	Bodegas Montecastro, VA-130, 47318 Castrillo de Duero, Valladolid, Espagne
Marke	Encina
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	19 Monate
Degustationsnotiz	es entfalten sich Aromen von Brombeeren, Pflaumenkonfitüre, Vanilleschoten, Eichenholz, Kakao und Kokos.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 95% Tempranillo und 5% Cabernet Sauvignon
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Grill, Rotes Fleisch

Beschreibung

Carlos del Río arbeitete vier Jahre lang für die Bodegas Hacienda Monasterio, bevor er sich nach Chile aufmachte. 2015, nach genau einem Jahr, kehrte er zurück, um einen Posten bei der Bodegas Montecastro zu übernehmen, die noch im selben Jahr den ersten Jahrgangsw Wein herausbrachte. Drei Jahre zuvor hatte die Hacienda Monasterio einen Anteil an dem jungen Unternehmen gekauft. Beide Weinkellereien liegen nur 20 Fahrminuten voneinander entfernt, in der Weinbauregion Ribera del Duero. In Zusammenarbeit mit den Kellermeistern der Hacienda Monasterio brachte Carlos del Río zwei Rotweine - den Venero DO und den Encina DO - heraus. Für den Encina DO zieht man Tempranillo-Trauben von jungen Reben heran, die in einer Höhe von über 900 m ü.M. wachsen. Aufgrund der Höhe bleiben die Reben von der Hitze des kontinentalen Klimas verschont und reifen langsamer heran. Die Bewirtschaftung erfolgt nach ökologischen Prinzipien, weshalb man auf künstliche Pflanzenschutzmittel und Dünger verzichtet. Stattdessen setzt das Team rein natürliche Mittel sowie Pflanzenextrakte ein, um die biologische Aktivität des Bodens zu erhalten und die Resistenz der Rebstöcke gegenüber Plagen und Krankheiten zu erhöhen. Das Kompostieren pflanzlicher Überreste, die bei der Feldarbeit entstehen, nimmt ebenfalls eine grosse Rolle ein. Die von Hand gelesenen Tempranillo-Trauben durchlaufen eine 30-tägige Kaltmazeration und vergären unter der Verwendung weinbergseigener Hefen in Betontanks. Der 19-monatige Ausbau erfolgt sowohl in neuen als auch in gebrauchten Eichenholzfässern.