



Art.-Nr.: 30229

BODEGAS VALDAYA "VALDAYA"

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Ribera del Duero
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	15,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
ALLERGENE	Sulfite
AUSBAU	100% Tempranillo

BODEN

Dieser Tempranillo stammt von alten Reben, die zwischen 50 und 70 Jahre alt sind und in Höhenlagen zwischen 855 und 915 Metern wachsen. Die Böden sind kalkhaltig und das Klima ist kontinental, geprägt von trockenen Sommern und langen, strengen Wintern.

BESCHREIBUNG

Auswahl alter Weinbergspartellen, mit Erträgen zwischen 2500 und 3000 kg/ha. Die Ernte erfolgt manuell in 20 kg Kisten. Die Partellen werden separat vinifiziert, um das Potenzial jedes kleinen Terroirs auszudrücken.

Im Weinkeller werden die Trauben entrappt und in offenen oder Betontanks für 2-3 Tage mazeriert. Die Gärung erfolgt mit wilden Hefen für 20 Tage, wobei tägliche Unterstoßen durchgeführt wird, um die Extraktion zu fördern. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein bis zu 28 Tage weiter mazeriert. Anschließend wird der Vorlaufwein jeder Partelle in eine Auswahl neuer Fässer überführt, basierend auf seinem Alterungspotenzial und seinen organoleptischen Eigenschaften, wo er der malolaktischen Gärung unterzogen wird und für 15 Monate reift.

Ein strahlendes Purpurrot im Glas. In der Nase entfaltet sich ein Hauch von Pfeifentabak,

HERÈNCIA ALTÉS | SPANIEN | RIBERA DEL DUERO



begleitet von Aromen schwarzer und roter Beeren, warmen Gewürzen und edlem aromatischem Holz. Am Gaumen präsentiert sich der Wein jugendlich, mit einer eleganten Textur und einer perfekt harmonisierenden Säure- und Tanninstruktur. Ein sehr fruchtiger und frischer Wein, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit samtigem Gefühl und langem Nachgeschmack.

Am besten passt dieser Wein zu Milchlamm, dem bekanntesten Gericht der Region.