



Las Uvas de la Ira 2016

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

Tiefes Rubinrot, komplex in der Nase mit Beeren und Gewürzen. Herrlich saftig und präzise, mit seidiger Textur. Verführerische mineralische und florale Noten, geschmeidig und vielschichtig mit herausragender Klarheit, Finesse und sagenhafter Länge.

Produzent	Daniel Gómez Jiménez-Landi
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Méntrida DO (Toledo)
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Grenache
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5482716
Passt zu	Grilladen, Wild, Geflügel
Bewertungen	Robert Parker 92/100



Vinifikation

Handverlesen, teilweise entrappte Reben, natürliche Hefegärung. Zwölf Monate in Foudres.

Terroir

Las Uvas de la Ira oder «Die Trauben des Zorns» ist eine Cuvée von Garnacha von mehreren Standorten auf Granitsand in der Nähe des Dorfes El Real de San Vicente. Das Rebenalter dieser Parzellen beträgt durchschnittlich 60 Jahre. Die gleiche Sorgfalt wird bei diesem «Einstiegswein» wie bei seinen Einzellagen-Cuvées Handerte, teilweise ganze Trauben und natürliche Hefegärung gewahrt. Er wird für ungefähr ein Jahr im Foudre vor der Abfüllung gealtert.

Geschichte





Eine kurze Strecke von Madrid entfernt dienen die zerklüfteten, verwitterten Gipfel der Sierra de Gredos als erfrischend kühles Refugium vor der Hitze und dem Trubel von der Hauptstadt. Alte Hügelstädte und Cottages prägen die gequälte Landschaft von Almwiesen und Geröll. Rund um diese felsige Wirbelsäule sind mehrere DOs, vor allem Mentrída und Viños de Madrid, gruppiert, welche am besten bekannt sind, um zuverlässig preiswerte und einfache Landweine herzustellen, um den Durst der Hauptstadt zu stillen. Aber Weinbau in Spanien ist uralt und hartnäckig, so finden die Abenteuerlustigen auch Weinberge an den unmöglichsten Orten, einschliesslich Steinfällen und natürlichen Amphitheatern hoch oben in den abgelegensten Teilen der Berge.

