



Dehesa del Carrizal Vino de Pago Petit Verdot 2016

Intensives Kirschrot. An der Nase wunderschöne Aromen von Beeren, Süssholz, Eukalyptus und Buschland. Am Gaumen konzentriert und von edler Textur. Die reifen, präsenten Tannine verleihen ihm Amplitude und die saftige Säure hält sich mit den Fruchtkomponenten perfekt die Waage. Dies ist das jüngste Projekt aus dem Hause Dehesa del Carrizal: ein charaktvoller, verführerischer Geheimtipp mit exzellentem Lagerpotenzial.

Produzent	Dehesa del Carrizal
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Dehesa del Carrizal DO
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5302016
Passt zu	Ente, Rind, Grilladen
Bewertungen	Guía Peñin 92/100 James Suckling 91/100



Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während 13 Monaten in neuen und einjährigen französischen Barriques sowie weitere 13 Monate in der Flasche ausgebaut. Es wurden lediglich 10 000 Flaschen ungeschönt und ungefiltert abgefüllt.

Terroir





Das Landgut Dehesa del Carrizal liegt inmitten der Montes de Toledo, in der Nähe des Nationalparks Cabañeros, zwischen den Becken von Tajo und Guadiana. Dehesa del Carrizal ist ein Vino de Pago, die höchste Kategorie nach spanischem Weinrecht. Es handelt sich um eine DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung), die den wenigen Weingütern und Weinbergen vorbehalten ist, die den gesamten Prozess von der Traube bis zur Flasche innerhalb der Grenzen des Pago oder des Anwesens durchführen. Die einzigartige Lage, der Boden und das Klima sind der Schlüssel zu aussergewöhnlichen Weinen. Unsere Weinberge liegen auf einer Raña, der lokalen Bezeichnung für Abhänge und Ebenen am Fusse eines Berges, die durch Wasser und Regen erodiert wurden und so die Ansammlung von Ton und Quarzsand verursacht haben. Diese Erosion geht auf das Kambrium zurück und erzeugt dank des Mikroklimas und der Luftfeuchtigkeit einen interessanten Säuregehalt. In diesem aussergewöhnlichen Ort nehmen die Spalierreben die Aromen der umgebenden mediterranen Vegetation auf: Gestrüpp, Zistrose, Rosmarin, Thymian, unser nahe gelegener Olivenhain, die Korkeichen und einige entfernte Eichen.

