



Valdaya 2017

Brillantes Purpurrot. An der Nase ein Hauch von Pfeifentabak sowie Aromen von schwarzen und roten Beeren, warmen Gewürzen und aromatischem Edelholz. Am Gaumen jugendlich, mit eleganter Textur und perfekt harmonierender Säure- und Tanninstruktur. Das ist ein enormes Trinkvergnügen!

Produzent	Bodegas Valdaya
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.3 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Tinto Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5227117
Passt zu	Käse, Pilzen, edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Lamm
Bewertungen	Tim Atkin MW 93/100



Vinifikation

Im Holzfass vinifiziert, anschliessend während 16 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Das Traubengut stammt von 50- bis 80-jährigen Rebstöcken, kultiviert auf kalkhaltigen Böden.

Geschichte

Bodegas Valdaya begann als Familienprojekt der Familie Gonzalez im winzigen Dorf Sotillo de la Ribera. Im Jahr 2013 rekrutierte die Familie das junge Winzerpaar Marta Ramas und Miguel Fisac. Beide besitzen einen Abschluss in Önologie der renommierten Universität von Bordeaux und sammelten langjährige, reichhaltige Erfahrung auf Weingütern in Bordeaux, Kalifornien, Neuseeland und Südafrika.

