Pago de la Jaraba La Mancha

La Mancha - Spanje

Kan een hete streek als La Mancha topwijnen voortbrengen? En hoe! Proef de fantastische Pago de la Jaraba van het kleinschalig werkende La Jaraba maar. Deze Spaanse 'grand cru' - Pago is Spanjes hoogste kwaliteitsaanduiding voor wijn - wordt gemaakt van handgeplukte tempranillo (70%), cabernet sauvignon (20%) en merlot. Tijdens en na de pluk worden de druiven streng geselecteerd en daarna vergist in grote eikenhouten vaten. Er volgt een 10 maanden durende rijping in kleine, nieuwe eikenhouten fusten van vooraanstaande Franse kuiperijen als Radoux en Seguin Moreau. Wijnmaker Francisco Fernandez bottelt zijn mooiste wijn ongefilterd. Deze werkwijze is hét recept voor het maken van uitmuntende kwaliteit. Een Spaanse rode om niet te missen!



Proefnotitie

Volrood van kleur en krachtig van geur, met nieuw eikenhout, kruidige nuances en rijp bessig fruit. De smaak zet krachtig in en ontwikkelt zich vol en evenwichtig. Veel rijp rood fruit en eiken in de geur en zachte tannine in de afdronk.

Drinken bij

Prima bij pittige en kruidige vlees- of groentegerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar en gemakkelijk zes tot zeven jaar houdbaar.

Druivenrassen

70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Onderscheidingen

2021	JancisRobinson.com | Ferran Centelles - april 2025: 15/20 | All in all, easy to drink
2019	WineEnthusiast.com - maart 2023: 93/100 punten | Aromas of blackberry, caramel and freshly ground coffee
2014	Frankfurt International Trophy 2017: Grand Gold medaille

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl