Bodegas Abadía de San Quirce Ribera del Duero 6 Meses Barrica

Ribera del Duero - Spanje

Bodegas Abadía de San Quirce is een wijngoed met een missie: het behouden van de traditionele wijnbouwcultuur in Ribera del Duero, met z'n unieke oude druivenstokken tinto fino (tempranillo). Die oude planten geven namelijk wijnen met een optimale balans, aroma- en terroirexpressie. Wijnmaakster Diana Moreno Grávalos maakt de Roble van de 'jongste' stokken die het wijngoed verzorgt. Jongste tussen aanhalingstekens, want dat zijn nog steeds stokken van 15 tot 25 jaar; oud in de ogen van vele producenten. Ze staan aangeplant in wijngaarden op zo'n 800 meter hoogte, met zanderige bodems. Zoals de naam al doet vermoeden, rijpt de Roble 6 maanden in houten vaten van Frans en Amerikaans eiken. Het geeft een prachtige, klassieke Ribera, die heerlijk fruitig en jong toegankelijk is, maar ook diepte en concentratie heeft.



Proefnotitie

Dieprode wijn met een open geur van aalbes, rode pruim, kers, cacao en peper. De smaak is soepel en sappig met jammy rood fruit, een opwekkende frisheid en rijpe tannines. Intense finale met rokerig eiken, kersenpit en hazelnoot.

Drinken bij

Volle, eikengerijpte rode om solo van te genieten. Mooi bij gekruide lamshaas met couscous, stoofschotel met bonen en groene kruiden of pittige kazen.

Houdbaarheid

Nu mooi en houdbaar tot circa 5 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Tempranillo

Onderscheidingen

2024	Guía Peñín | 91/100 | Balanced
2023	De Grote Hamersma | 9- | Trekt volle glazen
2023	JamesSuckling.com | Zekun Shuai - april 2023: 89/100 punten | Ripe and fruity nose

Persoonlijke proefnotitie

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