Bodegas Piqueras Almansa V.S. Monastrell-Garnacha Tintorera

Almansa - Spanje

De ambitieuze wijnmakers Juan Pablo Bonete en Juan Pablo Cantos, gevestigd in het in reputatie achtergebleven, hooggelegen Almansa, weten te verrassen met hun topwijn van monastrell en garnacha tintorera. Deze worden voor Spaanse begrippen heel laat, van begin tot zelfs eind oktober, geoogst. De druiven komen van soms wel 100 jaar oude stokken, die niet worden geïrrigeerd, niet zijn aangelijnd en biologisch worden geteeld. Na de handmatige pluk in bakjes van maximaal 12 kilo volgt de eerste gisting. De garnacha gist in houten vaten, de monastrell in roestvrijstalen tanks. Hierna volgt de tweede gisting en de 15 maanden durende rijping voor beide wijnen in eikenhouten vaten. Het resultaat is een indrukwekkende, volle rode wijn met een verleidelijke geur en smaak van donker fruit en de eikenhoutrijping. Prachtig!



Proefnotitie

Volrood met een tint bruin, aromatisch met nuances van kokos, getoast eiken en tonen van rijp zwart fruit. De volle en ronde smaak is aanhoudend met in de afdronk zachte tannine en een kruidige aroma.

Drinken bij

Fraaie begeleider van verfijnde stoofschotels of wild.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie jaar na oogst, gemakkelijk tot zes à zeven jaar houdbaar.

Druivenrassen

50% Garnacha Tintorera, 50% Monastrell

Onderscheidingen

2021	Decanter World Wine Awards 2025: Bronzen Medaille | 89/100 punten | Intense nose
2019	JamesSuckling.com - april 2023: 92/100 punten | A well-made garnacha tintorera
2018	JamesSuckling.com - juni 2022: 92/100 punten | Plush, powdery tannins

Persoonlijke proefnotitie

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