

Quinta de Aves Otus Tempranillo 2016

Vino de la tierra de Castilla - Castilla - La Mancha - Spanje



domein

Quinta de Aves is de commerciële naam van de wijn die gemaakt wordt op Finca La Cañada, een groot landbouwbedrijf van 600 hectaren, waarvan 75 ha wijngaarden. Dit bevindt zich in La Mancha, de hoogvlakte ten Zuiden van Madrid, nabij Ciudad Real. Naast de voor de streek typische tempranillo en airén werden nieuwe druivenrassen aangeplant: merlot, chardonnay, syrah, graciano, sauvignon en moscatel. In 2012 werd een gloednieuwe kelder in gebruik genomen.

<http://www.quintadeaves.es>

omschrijving

Kersenrode kleur, fruitig aroma met een lichte houttoets, soepel en fruitig van smaak met fijne tannines. Fris en elegant, modern en zuiver gemaakt.

wijngaard

Afkomstig van de eigen wijngaarden die minstens 25 jaar oud zijn.

kelder

De druiven werden half september machinaal geoogst, dit gebeurt 's nachts. Na de ontristing krijgen de druiven een koude inweking van 36 uur, daarna worden geselecteerde gisten toegevoegd. De temperatuur tijdens de gisting is maximum 24°C. Na de gisting rijpt de wijn nog 4 maand verder in vaten van Franse en Amerikaanse eik.

onderscheidingen

2014: Oscar in de Wijnkoopgids 2017 (F. Van der Auwera)

druivensoorten

tempranillo = aragonès = tinta roriz: 100%

schenken

Aan 14-16°C bij paddestoelen, gevogelte (kip, kalkoen), lam, varkensvlees, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**

