

Bodega y Viñedos Carres Membrillera 2020

Utiel-Requena - Valencia - Spanje



domein

José Luis Torres Carpio is wijnmaker van de derde generatie. Zijn familie bezit 60 ha oude tot zeer oude wijngaarden in Requena (DO Utiel-Requena). De ouders verkochten echter de wijn in bulk. José Luis nam over in 2008 met de bedoeling zijn eigen wijnen te bottelen met de hoogst mogelijke kwaliteit. Hij koos resoluut voor bio-dynamische wijnbouw (zonder label, want hij wil "geen deel uitmaken van een sekte"). De meest aangeplante druif hier is bobal, een variëteit met veel kleur en materie. Sinds 2019 zijn de wijnen eleganter, met een meer pure fruitexpressie.

<http://www.bodegacarres.es>

omschrijving

Robijnrode kleur met paarse accenten. Aroma's van rijp rood fruit (zwarte en blauwe bessen, pruimen) met kruidige (kruidnagel, zoethout, vanille) en lactische toetsen. In de mond soepel met fijne zuren en zachte tannines. Een heel mooi voorbeeld van bobal van een piepkleine artisanale producent.

wijngaard

De percelen wijngaard van Carres ligt in Casas de Eufemia, dicht bij Requena. Alle wijngaarden liggen in een straal van 1km rond het dorp. Enkel de beste en oudste wijngaarden komen in aanmerking voor de eigen wijn, de andere druiven worden verkocht. Voor deze wijn zijn de stokken minstens 35 jaar oud en in struikvorm struikvorm gesnoeid. De wijnbouw is volledig bio-dynamisch, echter zonder officiële erkenning.

kelder

De druiven worden met de hand en vroeg in de ochtend geplukt in kistjes van 15 kg zodat de druiven in perfecte staat aankomen. Na een selectie bij aankomst in de kelder worden de druiven ontrist maar niet gekneusd. De druiven gaan dus in hun geheel het vat in en de gisting start zo langzaam vanuit de bessen zelf. Er worden dus ook geen gisten toegevoegd. Na slechts een vijftal dagen wordt alles geperst en wordt de most overgebracht naar barriques van Franse eik (3de en 4de wijn). Daarin vindt de malolactaatgisting en een verdere rijping gedurende vijf maanden plaats. Er wordt slechts eenmaal sulfiet toegevoegd, nl. na het einde van de fermentatie. Ongefilterd gebotteld.

onderscheidingen

2011: Wijnkoopgids F. Van der Auwera 2014: Oscar2013: Guia Peñin 2015: *****

druivensoorten

bobal: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij duif, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: 14% Vol