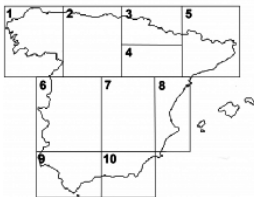


## Compañía de Vinos del Atlántico Barco de Piedra 2018

Ribera del Duero - Diverse regio's - Spanje



### domein

Dit opmerkelijk wijnbedrijf is in 2002 opgericht door twee studiegenoten. Patrick Mata bleef na zijn thesis over export naar Amerika hangen in de VS en startte er Olé Imports. Hij schakelde zijn vriend Alberto Orte in om in Spanje bij verschillende wijndomeinen geschikte wijnen te selecteren en desgewenst zelf te maken. Ze deelden Spanje in in klimaatzones (zie kaart, hoe hoger het cijfer, hoe meer zon) en zoeken in elke zone naar de hoogst gelegen wijngaarden met oude stokken. In de vinificatie willen ze fruit, fraîcheur en karakter naar voor brengen. Ze brengen dus een totaal-aanpak van wijnstok tot etiket. Wij brengen deze wijnen in exclusiviteit naar België.

<http://www.vinosatlantico.com>

### omschrijving

Ribera del Duero is van nature vrij krachtig, met veel zwart fruit en een minerale ruggengraat. Hier heeft men gekozen om dit karakter niet te gaan versterken door bijvoorbeeld een lange houtlagering, maar om juist een elegante stijl te gaan opzoeken: zachte extractie, lage gistingstemperatuur, geen nieuw hout. Dit geeft een sensuele, medium-krachtige en onweerstaanbare rode wijn.

### wijngaard

Ribera del Duero is een van de meest prestigieuze wijnstreken van Spanje, gelegen in het Zuidoosten van klimaatzone 2. Barco de Piedra is een selectie van drie percelen (samen net geen 7 ha) op het domein El Quiñon. Dit domein ligt 7 km ten Oosten van Vega Sicilia en 4 km ten Westen van Pesquera, in het hart van de beste zone dus. Er staat enkel tempranillo aangeplant (of tinto fino of tino pais zoals men deze druif lokaal noemt) in deze wijngaard uit 1988 en de wijnbouw is biologisch. De bodem bestaat uit kalksteen met wat zanderige klei aan de oppervlakte.

### kelder

De druiven worden bij de oogst zorgvuldig geselecteerd. Bij aankomst in de kelder worden deze onmiddellijk ontsteeld en gekneusd. Eerst wordt het sap koud geweekt met de schilletjes gedurende 2-3 dagen, daarna begint de gisting die ongeveer 11 dagen duurt en ook bij relatief lage temperatuur verloopt. Na de gisting weken de schilletjes nog tot 8 dagen verder alvorens te persen. Na de malolactaatgisting wordt de wijn overgebracht naar houten vaten van 300 liter van drie jaar oud (85% Franse eik en 15% Amerikaanse eik) gedurende vier maanden.

### onderscheidingen

2011: Parker 91/100 2012: Parker 90/100

### druivensoorten

tempranillo = aragonès = tinta roriz: 100%

### schenken

Aan 14-16°C bij rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), harde pittige kaas,

### analyse

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