

Rudeles '23' 2017

Ribera del Duero - Castilla y León - Spanje



domein

De Ribera del Duero is een heel groot uitgestrekt gebied. De enkele kilometers ten Westen van Peñafiel krijgen het meeste aandacht, maar ook elders worden schitterende wijnen gemaakt. Dit kleine domein ligt ver stroomopwaarts, in Peñalba de San Esteban, op 950 m hoogte. Deze zone is dan ook opvallend koeler dan de rest van Ribera del Duero. De 15 hectare wijngaarden zijn verdeeld over 60 kleine percelen die hier en der in de vallei verspreid liggen. De naam is de samentrekking van de eerste letters van de familienamen van de eigenaren (Rupérez, Del Hoyo en Espinel). De jonge wijnmaker (en mede-eigenaar) Sergio Rupérez is echter de enige die voltijds werkt op dit domein. Door de vele oude stokken en de strenge selectie is het gemiddelde rendement slechts 30 hl/ha!

<http://www.rudeles.com/en/>

omschrijving

Donkere, jeugdige kleur met paarse toetsen. Het aroma is heel aantrekkelijk met een uitnodigend fruit: kersen, pruimen. Het hout zit heel discreet op de achtergrond, samen met een zachte zweem van specerijen. In de mond heel zuiver en opnieuw veel fruit, anders dan de meeste andere wijnen uit Ribera del Duero. Niet zwaar, zacht en heel aangenaam.

wijngaard

Deze hoog gelegen zone kent weinig neerslag (400 mm per jaar), grote temperatuursverschillen tussen dag en nacht en een lange en relatief koele rijpingsperiode met risico op onweders. De bodem bestaat uit zand en leem met stenen. De naam '23' slaat op het aantal verschillende percelen die samen de druiven leveren voor deze wijn. De namen van deze percelen staan op het etiket. 30% van de tempranillo-druiven is 90 jaar oud en de 5% garnacha is meer dan 100 jaar oud.

kelder

Na de manuele oogst gisten de druiven bij een gecontroleerde temperatuur van maximum 25°C. De wijn rijpt daarna nog 6 maanden in Franse eik van tweede vulling, medium getoast.

druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 95%
grenache = garnacha: 5%

schenken

Aan 16-18°C bij gevogelte (kip, kalkoen), eend, lam, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas,

analyse

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

Restsuikers: **0,3 g/l**

Totale zuren: **4,7 g/l**