

Quinta de Aves 'Noctua' Ensamblaje 2015

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

Donkere wijn met veel kracht, tannines en bewaarpotentieel. De graciano zorgt voor de tannines en de bewaring, de merlot voor de body en souplesse, de tempranillo voor de elegantie en de cabernet franc voor het fruit en de kruidigheid.

wijngaard

De leembodems, vulkanisch van oorsprong, liggen op 700 m hoogte.

kelder

Nachtelijke oogst (met de machine). De druiven krijgen eerst een koude weking van 72 uur, daarna een klassieke gisting bij maximaal 24°C. De blend wordt gemaakt voor de jonge wijn op vat gaat, en kan verschillen van jaar tot jaar. De rijping duurt 9 maanden, op barriques van Franse en Amerikaanse eik.

onderscheidingen

2014: Laureaat Wijnkoopgids 2018 (F. Van der Auwera) 2015: Silver (91/100) Decanter World Wine Awards 2017

druivensoorten

graciano: 32%
merlot: 30%
tempranillo = aragonès = tinta roriz: 28%
cabernet franc: 10%

schenken

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

analyse

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

