

Compañía de Vinos del Atlántico Escalada do Sil 2014

Valdeorras DO - 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

Robijnrode kleur. Aroma's van wilde kersen, bloedappelsien en kruiden. De smaak is luchtig, levendig, delicaat, met subtiele tannines en een zeer lange afdronk met aroma's van rode drop. Deze wijn bewijst dat Spanje in de koelere zones ook heel fijne, grote wijnen kan voortbrengen, vergelijkbaar met de beste Bourgognes of Beaujolais.

wijngaard

Wijnstokken aangeplant in 1993 in Valdeorras (zone 1 op de kaart), in bodems van leisteen, graniet en sporen van klei. De wijngaard ligt op een helling vlakbij de rivier Sil op grote hoogte, tussen 500 en 750 m. De zeldzame merenzao is een delicate druif die in Portugal bastardo wordt genoemd en in de Jura (Frankrijk) Trousseau. Deze druif zorgt vooral voor het aroma. Mencia geeft body aan de wijn terwijl de garnacha tintorera (de lokale naam voor alicante bouschet) de kleurpigmenten en de zuren geeft aan de wijn.

kelder

De wijn is gemaakt op z'n bourgondisch: de gehele druiven gistten gedurende 28 dagen in open kuipen met een zachte extractie. Na de persing rijpte de wijn nog 15 maand in eiken vaten van 500 liter. Er werden 2500 flessen gemaakt.

onderscheidingen

James Suckling 95/100

druivensoorten

merenzao: 60%
mencia: 30%
alicante bouschet: 10%

schenken

Aan 16-18°C bij paddestoelen, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), duif, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

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