

Ego Bodegas Acuma 2017

Jumilla - Murcia - Spanje



domein

De DO Jumilla, in de regio Murcia, is een van de oudste van Spanje: 1966. De meest aangeplante druif is monastrell (mourvèdre). Deze laat rijpende, krachtige rode druif voelt zich goed thuis in dit warme continentale klimaat. De wijngaarden van Ego Bodegas zijn het hoogst gelegen van de DO Jumilla: tot 900 m hoogte. Samen met het kalk in de ondergrond zorgt dit voor evenwichtige wijnen met voldoende zuren. Hier startten Santos Ortiz en Ioana Paunescu hun eerste merk wijn in 2011. Oorspronkelijk werden de wijnen gemaakt van aangekochte druiven in gehuurde installaties, maar door de sterke groei werd het noodzakelijk om een eigen kelder te bouwen. Daar zijn ook 25 ha eigen wijngaarden bij. De totale productie is ruim een half miljoen flessen.

<http://www.egobodegas.com>

omschrijving

Donker kersenrood, flink tranend. Intense aroma's van rood en zwart fruit met een zwoele kruidigheid. De smaak is rijk en zacht, bijna fluwelig. De tannines zijn poeslief en ondanks de grote rijpheid zijn er voldoende zuren die de wijn in balans houden. 'Acuma' betekent 'nu' in het Roemeens, deze wijn wordt jong verkocht zodat we nu kunnen genieten van het intense fruit.

wijngaard

Donkere, zanderige bodems met veel kalk. De wijngaarden liggen op 700 m hoogte, tussen het Midditerraans klimaat van de kustzone en het continentaal klimaat van de hoogvlakte van Castilla-La Mancha. Er valt weinig neerslag (300 mm per jaar), maar dit wordt goed vastgehouden door de bodem. In Jumilla zijn maar liefst 3000 uur zonneschijn per jaar. De monastrell (belangrijkste druif in deze wijn) is geplant zonder onderstam (pie franco).

kelder

De druiven werden manueel geoogst. De oogst werd geselecteerd op uitzicht en rijpheid, een eerste keer tijdens de pluk, een tweede keer in de kelder. De druiven werden niet gekneusd. De extractie gebeurde op een heel zachte manier, met sporadische delestages en pigeages, gedurende 15 dagen. De temperatuur tijdens de gisting werd begrensd op 24°C. Na de gisting werd de jonge wijn overgebracht op vaten van Amerikaanse eik gedurende 4 maanden.

onderscheidingen

2017: Oscar in de Wijnkoopgids 2019 van F. Van der Auwera

druivensoorten

mourvèdre = monastrell
syrah
petit verdot

schenken

Aan 14-16°C bij varkensvlees, rood vlees, stoofschotels, kruidige gerechten, halfharde kaas, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14,5% Vol.**