

Bodegas y viñedos Maires Ademán Carabizal 2017

Toro DO - Castilla y León - Spanje



domein

Dit domein is ontstaan in 2015, toen neven Pablo en Fernando besloten om de handen in elkaar te slaan en de oude traditie van wijnmaken in de familie opnieuw leven in te blazen. Maires is de bijnaam van de familie, de naam 'Ademán' betekent 'gebaar' en staat voor communicatie (vandaar ook het brailleschrift op het etiket) maar ook voor alle gebaren, acties die nodig zijn om goeie wijn te maken. Alle druiven zijn uitsluitend afkomstig van de 16 ha eigen wijngaarden. De aangeplante druif hier is de tinta de Toro, elders beter bekend als tempranillo. Hoewel de appellatie Toro pas sinds 1987 bestaat, is er hier al wijnbouw sinds de Romeinen. Er zijn in de streek nog wortelechte wijngaarden die niet zijn aangetast door de phylloxera.

<http://www.bodegamaires.com/>

omschrijving

Paarse kleur. Aroma's van rode en zwarte bessen met toetsen van vanille en zwoele specerijen. Fris fruit in de mond met een merkbare houttoets en een fluwelige textuur.

wijngaard

Zanderige bodem. De wijngaard is 25 jaar oud.

kelder

Manuele oogst met selectie in de kelder. De gisting met de schilletjes loopt over 17 dagen waarbij de wijn tot drie keer per dag wordt rondgepompt ([remontage](#)). Daarna rijpt de wijn 4 maanden in vaten van Franse eik.

druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 100%

schenken

Aan 14-16°C bij gevogelte (kip, kalkoen), eend, lam, varkensvlees, pluimwild (fazant, patrijs), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

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

