

## Bodegas y viñedos Maires Ademán Valdearanda 2016

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

Kersenrode wijn met aroma's van rijp rood fruit en eik. Rijke smaak met veel diepgang. Zacht en rond maar met voldoende zuren. Lange afdronk.

### wijngaard

De wijngaarden zijn tussen 40 en 55 jaar oud. De stokken zijn in struikvorm (gobelet) gesnoeid en zijn dus niet geleid op draden. De bodem is zanderig en rijk aan stenen (arme bodem).

### kelder

Manuele oogst met nog eens een selectie in de kelder. Na een koude inweking van 24u gisten de druiven 18 dagen bij maximaal 22°C. Na de gisting rijpt de wijn 12 maanden op Franse eik met medium toasting.

### druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 100%

### schenken

Aan 16-18°C bij lam, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, halfharde kaas, harde pittige kaas,

### analyse

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

