

Bodegas y viñedos Maires Ademán Valdecarretas 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

Granaatrode kleur. Intense aroma's van zwart fruit met gegrilde en minerale toetsen. Krachtige smaak met kruidige toetsen en mineraliteit (grafiet). Lange afdronk.

wijngaard

Afkomstig van niet-geënte wijngstokken (pie franco) van gemiddeld 85 jaar oud. De bodem bestaat vooral uit keien en stenen en is zeer arm.

kelder

Manuele oogst. Na een bijkomende selectie in de kelder en een koude weking van 24 uur, gist de wijn bij gecontroleerde temperatuur. De [malolactaat-omzetting](#) vindt plaats in eiken vaten, waar de wijn overigens nog 16 tot 20 maand verder in rijpt.

druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 100%

schenken

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

analyse

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