

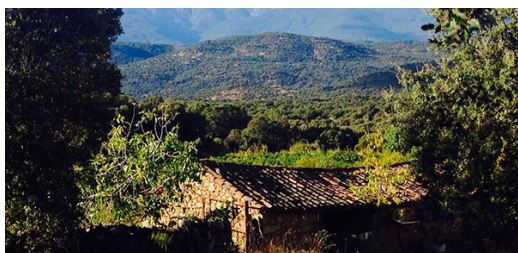
2022 Las Uvas de la Ira

VITICOLA MENTRIDANA - EL REAL DE SAN VICENTE, SPANIEN



Der Name dieses Weins ist von der Novelle des amerikanischen Schriftstellers John Steinbeck "Früchte des Zorns" inspiriert. Die Beeren stammen von sechs unterschiedlichen Lagen, die zwischen 750-800 Meter über dem Meer in der Nähe des Dörfchens El Real de San Vicente liegen. Jede wird separat angebaut und vinifiziert. Der Granitboden und die extremen Unterschiede von Tages- und Nachttemperaturen lassen einen faszinierend frischen und eleganten Garnacha entstehen. Ein Drittel der Trauben wird direkt gepresst, um als Blanc de Noir vergoren zu werden. Ein weiteres Drittel hat eine kurze Maischegärung hinter sich und das letzte Drittel wird per Maceration Carbonique vergoren. Alle drei Partien werden nach Ende des Gärprozesses geblendet, damit der Wein in Ruhe 12 Monate reifen und sich harmonisieren kann. In der Nase ist die "Frucht des Zorns" eher sanft und geprägt durch fruchtige Noten von Erdbeeren, süßen Kirschen und Hibiskus-Blüten. Am Gaumen stemmt sich eine balancierende, frische Säure und markanten Salzigkeit gegen die Wucht. Denn trotz seiner 14,5% Alk. ist dieser Stoff weich, elegant und seidig. Am besten mit etwas Luft im Glas, oder aus der Karaffe und die ätherische Finesse der Gredos Berge einatmen.

Rebsorte Garnacha	Region El Real de San Vicente	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Méntrida DO	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Granit, Kalk, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Daniel El Travieso SL, Madrid
Höhe über N.N. 750 - 800 Meter	Ausbau 11 Monate in Beton und gebräucherter franz. Eiche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Mit dem Jahrgang 2021 hat Dani Landi ein neues Projekt. Vitícola Mentridana ist ein Joint Venture mit seinem langjährigen Freund Curro Bareño Quintana, der bereits bei Fedellos do Couto an der Ribeira Sacra sein Können unter Beweis gestellt hat. Sie bewirtschaften die uralten Weinberge der Sierra de Gredos, haben alte Parzellen aus Familienbesitz teilweise neu bepflanzt und den wenigen verbliebenen Weinbauern in der Region den Wert ihrer Rebanlagen bewusst gemacht. Der Preis für diese Trauben hat sich dank Danis Arbeit verdreifacht. Es ziehen sogar wieder Menschen zurück in die Gredos, um die alten Weinberge zu bewirtschaften. Diese Berge sind so steil und unwirtlich gelegen, dass man teilweise nur mit Pferden dorthin kommt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.