

# 2017 YAVALLO "VILLADEPERA"

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - TORO, SPANIEN

*Alvar de Dios Hernandez*



Die 0,2 Hektar große Parzelle liegt nördlich der D.O. Arribes del Duero auf 755 Meter Seehöhe auf vulkanischem Untergrund mit hohem Eisengehalt. Der Weinberg ist 80-90 Jahre alt und mit Bastardo (Trousseau) und 40% lokalen Sorten bepflanzt. Die partiell nicht abgebeerten Trauben wurden 30-45 Tage stufenweise vergoren. Ein Jahr Reifung im gebrauchten Tonneaux-Fass und ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Von diesem köstlichen, feinen Wein, der an einen leichten Rotwein oder kräftigen Rosé erinnert, gibt es jährlich nur ein Fass. Ein Stoff der intellektuell und gleichzeitig hedonistisch ist. Wie alle Weine von Alvar unfiltriert, ungeschönt und von einer gewissen Purheit.

<b>Region</b> Kastilien und León	<b>Appellation</b> Arribes Del Duero D.O.	<b>Klima</b> atlantisch	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°
<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Boden</b> hoher Eisengehalt, vulkanisch	<b>Höhe über N.N.</b> 755 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Rebsorte</b> Bastarda, Carinena, Juan Garcia, Trincadeira	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchtem 300l Tonneaux-Fass	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Internationale Bewertungen</b> 91+ P. eRobertParker	<b>Restzucker</b>



Alvar de Dios Hernandez arbeitet in seinem Hauptjob als technischer Berater auf der Bodega Marañones in der Sierra de Gredos, den Bergen bei Madrid. Er selbst stammt aus dem heißen Toro in der Provinz Zamorra, einer Gegend bekannt für schwere Rotweine. Vor einigen Jahren fing er an die alten Weinberge seiner Familie zu übernehmen und kelterte aus den alten Reben dekadente Parzellen-Weine aus hochgelegenen Weingärten. Mit dem Jahrgang 2016 bekam er die erste große internationale Anerkennung durch Luis Guterrez vom Wine Advocate, der Spaniens Weine kennt wie kaum ein Zweiter. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.