

YVALLO „VILLADEPERA“

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - KASTILIEN UND LEÓN, SPANIEN

Alvar de Dios Hernandez



Die auf 755 Meter Seehöhe 0,2 Hektar große Parzelle liegt nördlich der D.O. Arribes del Duero auf vulkanischem Untergrund mit hohem Eisengehalt. Der Weinberg ist 80-90 Jahre alt und mit den Sorten Juan Garcia, Trousseau (Bastardo), Trincadeira und Carinena (Carignan) bepflanzt. Die partiell nicht abgebeerten Trauben wurden 30-45 Tage stufenweise vergoren. Ein Jahr Reifung im gebrauchten Barrique Fass und ohne Schönung und Filtration abgefüllt.

390 Flaschen

ANBAUGEBIET Kastilien und León	CHARAKTER Elegant, fruchtig, floral	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Arribes del Duero D.O.	HÖHE ÜBER NN 750 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Alvar de Dios Hernandez., 49154 El Pego - Zamora -Spain	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinentales Gebirgsklima	ZERTIFIZIERUNG In Umstellung	FERMENTATION Teilweise mit Rappen in 30-45 Tagen stufenweise vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Vulkangestein mit hohem Eisengehalt	REBSORTE Juan Garcia, Bastardo (Trousseau), Trincadeira, Carinena (Carignan)	AUSBAU 12 Monate in gebrauchten, franz. 300 - 500l Holzfässern. Unge-schönt und unfiltriert abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 16° C



Alvar de Dios ist der Bodegueiro - Kellermeister - auf der Bodega Maranones in Madrid, welches wir mit großer Leidenschaft in unserem Sortiment führen. Es befinden sich einige alte Weingärten, in der heißen Region Toro in Kastilien, in dem Besitz der Familie. Die Weine von Alvar sind noch wenig bekannt, weil sie meist über freundschaftliche Kontakte vertrieben werden und auch, weil es nur sehr wenig davon gibt und sie neu auf dem Markt sind. Als wir die Range in 2016 das erste Mal auf der Weinmesse Prowein in Düsseldorf verkosten durften waren wir total geflasht von der hohen Qualität.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.