

# 2018 TIO UCO

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - KASTILIEN UND LEÓN, SPANIEN

Alvar de Dios Hernandez



Eine Blend aus drei verschiedenen Weingärten im Süden des Gebiets "Toro", in denen der Boden überwiegend sandig ist und mit etwas Kalk und Lehm durchzogen wird. Zwei der Weingärten sind mit Tinta de Toro-Reben im Alter von 25 - 40 Jahren bepflanzt in einer Parzelle dieser Weingärten stehen sogar 100 Jahre alte Reben. Der dritte Weingarten ist mit 90 Jahre alten Reben der Sorte Garnacha bepflanzt. Der Hauptbestandteil dieser traditionellen Blend ist die hitzebeständige Tinta de Toro, eine gerbstoffhaltige, farbintensive Spielart des Tempranillos, die es nur in dieser Region gibt. Die Reben werden nicht entrappt und der Most wird spontan vergoren. Nach einer 20-tägigen Fermentationsphase wandert der Wein für fünf Monate in gebrauchte, große Eichenholzfässer. Sehr elegant, fein und ein richtig guter Alltagswein. Der Tio Uco wurde nicht stabilisiert, geschönt oder gefiltert.

<b>Rebsorte</b> Garnacha, Tinta de Toro	<b>Region</b> Kastilien und León	<b>Restzucker</b> 0,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b> 91 P. Robert Parker Wine Advocate
<b>Klima</b> kontinentales Gebirgsklima, mediterrane Einflüsse	<b>Appellation</b> Toro D.O.	<b>Gesamtsäure</b> 4,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5
<b>Boden</b> Sand mit Kalk	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Alvar de Dios Hernandez - 49154 El Pego - Zamora - Spanien
<b>Höhe über N.N.</b> 720 Meter	<b>Ausbau</b> 6-8 Monate in gebrauchten 1000l Holzfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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.