

2018 YAVALLO "VILLADEPERA"

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - KASTILIEN UND LEÓN, 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.

Rebsorte Bastarda, Carinena, Juan Garcia, Trincadeira	Region Kastilien und León	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch	Appellation Vino de la tierra Castilla y León	Gesamtsäure 5,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden hoher Eisengehalt, vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Alvar de Dios Hernandez - 49154 El Pego - Zamora - Spanien
Höhe über N.N. 755 Meter	Ausbau 12 Monate im gebrauchtem 300l Tonneaux	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Alvar de Dios Hernandez arbeitet in seinem Hauptjob als technischer Berater auf der Bodega Maraños 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 weiterlesen.