

# 2020 Tio Uco

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN

*Alvar de Dios Hernandez*



Benannt nach einem Mann namens Tio Uco (Onkel Uco), der während der Hungersnot sein Dorf gegen Eindringliche verteidigte. Eine Blend aus drei verschiedenen Weingärten im Süden des Gebiets "Toro", in denen der Boden überwiegend sandig und mit etwas Kalk und Lehm durchzogen ist. Zwei der Weingärten sind mit Tinta de Toro-Reben. In einer Parzelle dieser Weingärten stehen sogar 85 Jahre alte Reben. Der dritte Weingarten ist mit 90 Jahre alten Reben der Sorte Garnacha bepflanzt. Der Hauptbestandteil (90%) dieser traditionellen Blend ist die hitzebeständige Tinta de Toro, eine gerbstoffhaltige, farbintensive Spielart des Tempranillos, die es nur in dieser Region gibt. Die nicht entrappten Trauben werden gepresst und während der Maischestandzeit sanft mit den Füßen getreten. Nach der Spontagärung reift er für acht Monate in gebrauchten Fuderfässern. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Alvar nennt ihn "Vino de Pueblo". Saftig, samtig, rund, offen und fruchtbetont, mit feinen Tanninen. Er passt hervorragend zu einer Vielzahl an deftigen Speisen, geht aber auch solo oder zu Vorspeisen wie Tapas.

<b>Rebsorte</b> Garnacha, Tempranillo	<b>Region</b> Castilla y León	<b>Restzucker</b> 0,4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b> 91 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> kontinentales Gebirgsklima, mediterrane Einflüsse	<b>Appellation</b> Toro DO	<b>Säure</b> 4,9 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> 14,5%	<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> 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.