

DO Bierzo Versos de Valtuille Mencía 2024

DOMEIN

Familiebedrijf Bodegas Estévez heeft diepe wortels in de lokale wijntraditie van Bierzo. De familie Estévez, oorspronkelijk afkomstig uit Valtuille de Abajo, keerde na jaren in Mexico te hebben gewoond – een Mexicaanse ballingschap als gevolg van de Spaanse burgeroorlog – terug naar hun geboortegrond om hun wijnbouwtraditie voort te zetten. Hun wijngaarden zijn gelegen op de heuvels van Bierzo, waar ze voornamelijk werken met de inheemse druivensoorten mencía en godello. Bodegas Estévez combineert traditie met moderne wijnbouwtechnieken, resulterend in wijnen die de essentie van Bierzo weerspiegelen. Hun focus op oude wijnstokken en minimale interventie benadrukt het unieke terroir van de regio.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Blend van verschillende oude wijngaarden in Valtuille de Abajo. Expressieve rode wijn uit de D.O. Bierzo, gemaakt van 100% mencíadruiven afkomstig van oude wijnstokken (gemiddeld 75 jaar oud) op 500–550 meter hoogte. De wijn vergist met inheemse gisten en rijpt acht maanden in Franse eiken foudres van 7.500 liter, wat zorgt voor een elegante balans tussen fruit en structuur. Robijnrood in het glas. Intense, complexe aroma's van rijpe rode vruchten (kers, framboos), florale accenten (viooltjes) en een subtiele kruidigheid. In de mond fris en zijdezacht, met verfijnde tannines en een harmonieuze afdronk waarin fruitige en minerale nuances samenvloeien.

DRUIVENRAS

Mencia 100%

GASTRONOMIE

Veelzijdig inzetbaar bij diverse gerechten, zoals gegrild vlees, stoofschotels, charcuterie en gerijpte kazen. Serveer hem bij voorkeur licht gekoeld, 14-16 °C, om z'n frisheid en complexiteit optimaal tot hun recht te laten komen.



BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Spanje

STREEK Castilla y León

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Estevez Bodegas y Viñedos

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus