

Ribera del Duero 2022 Crianza

DOMEIN

Met de komst van Santiago Arroyo in 1994 breekt een nieuwe fase aan voor de bodega, die compleet gerenoveerd wordt. De hoge standaard die Arroyo bereikt uit zich al snel in talrijke prijzen die de bodega wint. Voor de familie Arroyo is wijn een diepgewortelde passie, net als de wijnstokken die ze al generaties lang koesteren en verzorgen. De wijn die in het wijnhuis wordt geproduceerd, komt van hun eigen wijngaarden, verspreid over 11 percelen met een totale oppervlakte van bijna 100 hectare in de gemeente Sotillo de la Ribera. Het is een soort ritueel, de zorgvuldigheid van werken in de wijngaarden, de percelen die apart worden geoogst, 100% handwerk, en dat gecombineerd met nauwgezette wijnproductie en faciliteiten die zijn uitgerust met moderne technologie. Als er één ding is waar Santiago Arroyo trots op kan zijn, dan is het wel zijn passie en toewijding voor de wijngaarden, wat blijkt uit de bijna 100 hectare die het wijnhuis momenteel bezit. Deze wijngaarden, die Santiago met zijn eigen ervaring, en deels van zijn vader heeft geërfd, vakkundig heeft aangelegd op toplocaties in een van de beste gebieden van de DO, namelijk Sotillo de la Ribera.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Crianza 2022 is afkomstig van geselecteerde wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 30–50 jaar, gelegen op hoogte tussen 750 en 850 meter. Na handmatige oogst en vergisting onder temperatuurcontrole rijpt de wijn minimaal 12 maanden op eikenhouten vaten (combinatie van Frans en Amerikaans eiken), gevolgd door flesrijping in de kelders van de bodega. In de kleur is deze wijn diep kersenrood met een robijnrode spiegel. Expressief en gelaagd in de neus, met aroma's van rijpe kers en zwarte pruim, vanille, cederhout en een lichte toast. We ontdekken ook iets van cacao, zoethout die gepaard gaat met een subtiele kruidigheid. Vol en krachtig van smaak, met de zo klassieke Ribera-del-Duero-eigenschappen: rijp donker fruit ondersteund door frisse zuren. Stevige maar rijpe, geïntegreerde tannines en een mooie balans tussen hout, fruit en mineraliteit. Lange, warme afdronk met kruidige en balsamische tonen.

DRUIVENRAS

Tempranillo

GASTRONOMIE

Deze klassieke, evenwichtige crianza gaat uitstekend bij gegrild rood vlees, lamsrack, stoofgerechten, wild en gerijpte schapenkazen.



BEWAARTERMIJN 2026-2030

LAND Spanje

STREEK Castilla y León

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Bodegas Arroyo

ALCOHOL 14,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk