



Vino d'Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schließ ·
65719 Hofheim-Marxheim · Am Linsenberg 11

Telefon: 06192-31271 · Telefax: 06192-31271
www.vino-d-italia.de

2016 LACRIMUS <Robele 5> Rioja DO VINA SANZO Javier Rodriguez

Wein · Rotwein · Tempranillo · DO · trocken · Pagos del Encinar

Preis: **7,50 € / Fl.**

ab 6 Fl. : **6,95 €**

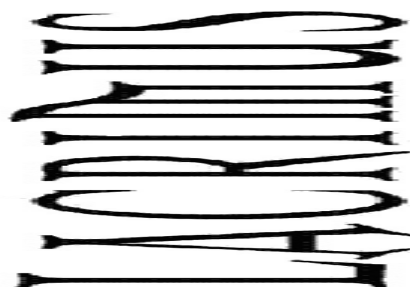
Herkunft Land: Spanien, Rioja

Art: Rotwein, trocken

Qualität: Denominación de Origen

Sorte: Tempranillo

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.



Trinktemperatur: 18 °C bis 20 °C

Alkohol: 13,5 Vol. %

Restsüße: 1,9 Gramm pro Liter

Säure: 4,8 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Kräftiges Picota-Kirschrot mit violetten Reflexen. Verführerische Aromen von roten und schwarzen Früchten mit einem Hauch von Vanille. Fleischig, seidige Textur mit Schichten von wilden Früchten und Lakritze. Fruchtiger Nachgeschmack, sehr saftige Noten von vielen roten und schwarzen Früchten, Waldbeeren und Anklängen von Süßgebäck. Elegant mit samtigen Tanninen. Im Abgang nobel und fein, von schöner Länge. Herstellung: 4-tägige Kriomazeration bei 9 °C um den maximalen Ausdruck von Frucht und Farbe zu erreichen findet eine 12-15-tägige Gärung statt, in der die Tannine veredelt werden. Der Wein wird von der Maische abgezogen um die Gärung zu beenden. Unmittelbar danach beginnt die zweiwöchige Mikro-Oxidation und anschließend die malolaktische Gärung. Der Wein ruht während der kühleren Jahreszeit im Tank und kommt danach 5 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche. Diese sind mit Einschnitten versehen, um die Kontaktfläche um 75% zu erhöhen. Auf diese Weise wird dem Wein zusätzliche Komplexität verliehen und der Fruchtcharakter wird hervorgehoben.

Der Weinberg liegt in dem Cidacos Tal- Valle del Cidacos, wo sich die ältesten Böden der Rioja befindet und der zu den ältesten Böden in Europa gehört. In diesem Tal gibt es die größten Dinosaurierfunde Europas. Der Boden ist steinig und kalkhaltig mit kalkhaltigem Tonuntergrund. Die von Atlantik und Mittelmeer beeinflusste Vegetation besteht aus Kiefern und Buchen, Eichen, Oliven- und Mandelbäumen.

Empfehlung:

Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zum Grillen, Braten und generell zu Fleisch. Exzellen auch zu Käse

Erzeuger:

Das Rioja Arrangement von Rodriguez Sanzo, Beste Kellerei Spaniens 2013, bewirtschaftet das Familienunternehmen "Pago del Encinar S.L." Dies liegt im Herzen der spanischen Region Rioja und besitzt ausschließlich eigene Lagen, welche mit Weinstöcken und Olivenbäumen bepflanzt sind und komplett unter dem Aspekt des rein organischen Anbaus bewirtschaftet werden. In diesem Gebiet, welches aufgrund des Aufeinandertreffens des atlantischen und mediterranen Klimas viele verschiedene Mikroklimata und Böden aufweist, werden 10% der gesamten Herkunftsbezeichnung hergestellt. Die Bodentypologie ist aufgrund des Zusammentreffens mehrerer Flussgebiete so vielfältig wie die klimatischen Bedingungen. Die Bodenarten reichen von alluvialen Böden bis hin zu ton- und kalkhaltigen Böden mit hoher Steindichte, wie der Boden des Weingutes Pagos del Encinar.

Das erst kürzlich öffentlich vorgestellte Projekt wird von zwei Partnern ausgeführt: zum einen Javier Rodriguez, dem Winemaker mit großer Erfahrung auf dem Gebiet des internationalen Weinbaus; zum anderen Francisco Ruiz, Landwirt und einer der Pioniere für die neuen Tendenzen im modernen Weinbau. Den Grundstein des Projektes bildet ein Weinbaugebiet von 45 Ha, gelegen in 530m Höhe, dessen mittlere Produktion in keinem Jahr die Menge von 5000 kg/Ha überschritten hat. Das Anbaugebiet ist zum Teil mit der Rebsorte Tempranillo bestockt, wobei die Reben ein Alter von 35 Jahren aufweisen, und ferner auch mit der Sorte Graciano, bei einem Rebenalter zwischen 5 und 15 Jahren. Aufgrund seiner Höhenlage und geographischen Breite weist das Weingut einen der größten thermischen Kontraste von Rioja auf, was den Polyphenolgehalt des Weines begünstigt.

