



Valdaya 2017

Brillantes Purpurrot. An der Nase ein Hauch von Pfeifentabak sowie Aromen von schwarzen und roten Beeren, warmen Gewürzen und aromatischem Edelholz. Am Gaumen jugendlich, mit eleganter Textur und perfekt harmonisierender Säure- und Tanninstruktur. Das ist ein enormes Trinkvergnügen!

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Bodegas Valdaya |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Ribera del Duero DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2017 |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Alkohol | 14.3 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2027 |
| Traubensorten | Tinto Fino |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 5227117 |
| Passt zu | Käse, Pilzen, edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Lamm |
| Bewertungen | Tim Atkin MW 93/100 |



Vinifikation

Im Holzfass vinifiziert, anschliessend während 16 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Das Traubengut stammt von 50- bis 80-jährigen Rebstöcken, kultiviert auf kalkhaltigen Böden.

Geschichte

Bodegas Valdaya begann als Familienprojekt der Familie Gonzalez im winzigen Dorf Sotillo de la Ribera. Im Jahr 2013 rekrutierte die Familie das junge Winzerpaar Marta Ramas und Miguel Fisac. Beide besitzen einen Abschluss in Önologie der renommierten Universität von Bordeaux und sammelten langjährige, reichhaltige Erfahrung auf Weingütern in Bordeaux, Kalifornien, Neuseeland und Südafrika.

