

PINEA EL CASTILLO 0,75L

SPECIFICATIES

Druivenrassen	Tempranillo
Alcohol percentage	14%
Inhoud Fles	750 ml
Smaakprofiel	Krachtig, Vol
Wijnhuis	PINEA
Land van herkomst	Spanje
Wijnstreek	Ribera del Duero

PRODUCTINFORMATIE

PINEA Kordé El Castillo 2023 is een zeer exclusieve rode wijn uit Ribera del Duero. De wijn komt uit één oude, gemengd aangeplante wijngaard bij Peñaranda de Duero en wordt gemaakt in een opvallend frisse en verfijnde stijl. Met een productie van slechts 647 flessen is dit een van de meest bijzondere wijnen binnen de Kordé-lijn van PINEA.

Wijngaarden: De wijngaard ligt op 880 meter hoogte, tegenover het middeleeuwse kasteel van Peñaranda de Duero waaraan de wijn zijn naam dankt. De officiële registratie van het perceel dateert uit 1958. Tinta Fina, de lokale naam voor Tempranillo, vormt 75% van de gemengde aanplant en wordt aangevuld met Bobal, Garnacha, Albillo en Pirulés. Alle druivenrassen groeien door elkaar en worden op dezelfde dag met de hand geoogst in kleine kratten van twaalf kilogram.

Vinificatie: Na een zorgvuldige selectie worden de druiven vergist met 40% hele trossen. De spontane vergisting verloopt tussen 23 en 27 °C, zonder externe temperatuurregeling. Tijdens de vergisting blijft de extractie beperkt tot eenmaal daags overpompen en twee pigeages. Vervolgens rijpt de wijn achttien maanden in één gebruikt Frans eikenhouten vat van 500 liter. De wijn wordt zonder klaring of filtratie gebotteld.

Smaak: In de geur komen bloemen, verse kruiden en helder rood fruit naar voren, aangevuld met frisse zwarte vruchten. Daarachter ontwikkelen zich tonen van zoethout, blonde tabak en vochtige aarde. De smaak is sappig en verfijnd, met fijne tannines en een opvallend soepele structuur. Frisse zuren en een lange, fruitige afdronk geven de wijn spanning en maken hem minder zwaar dan veel klassieke rode wijnen

uit Ribera del Duero.

Interesse in deze wijn? De wijnen van PINEA houden wij graag exclusief. Neem voor beschikbaarheid en meer informatie contact met ons op via info@thewinernl.