



2018 20 Aldeas Condado de Haza Øko Castilla y Leon

Superversionen af den allerede fantastiske Condado de Haza - her økologisk.

James Suckling

95 ud af 100 Point

Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Vildt, Ost (faste), Lam, Barbecue, Meditationsvin, Gris



Rødvin



Tempranillo



Spanien



Castilla y Leon



2018

Familia Fernandez Rivera

Aldeas betyder landsby og navnet relaterer til de 20 landsbyer, der eksisterede i år 1011 da området hvor Bodega Condado de Haza ligger idag, blev generobret fra Maurerne.

20 Aldeas er Condado de Haza's nye økologiske vin lavet i en frugtdreven stil med mindre fadpræg end bodegaens klassiske vine fra Duero-området. Da vinen er lagret på større træfade end appellationen foreskriver, står der "kun" Castilla y Leon på etiketten, men resultatet er et brag af en vin med flot fylde og intensitet, med bløde tanniner. Kirsebær, kaffe, og lakrids går igen i smagen med en utrolig lang finish.

Næsen byder på en bred og tæt vifte af blåbær, lakrids, ristede noter fra fadet og kaffe, laktiske elementer og en snert af vanilje.

Informationer

Varenummer	57721318
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Familia Fernandez Rivera
Region	Castilla y Leon
Druesammensætning	100% Tempranillo
Lagring	12 måneder på små amerikanske egetræsfade
Vinen er	Økologisk