

EL RIBAZO 2014

Kommentar:

Es handelt sich hierbei um einen Wein, der von Rebstöcken stammt, die ein Alter von 34 Jahren haben. Der hauseigene Weinberg namens El Ribazo erbringt Trauben der Tempranillosorte. Die Kellerei La Marquesa wird zukünftig diesen Weinberg in die neue Kategorie der einzigartigen Weinberge eintragen lassen. EL RIBAZO ist ein Weinberg mit 11 ha, befindet sich in der Ortschaft Villabuena de Álava und ist Familienbesitz. Die Anpflanzung geschah an sanft verlaufenden Hängen, die gegen Norden und gegen Süden von weiträumigen Uferbänken abgeschirmt sind. Die Bodenbeschaffung, seine Orientierung und das Alter des Weinberges verleihen ihm einen äusserst differenzierten Charakter und das Potential Lesen HÖCHSTER QUALITÄT zu erhalten.

Herstellung und Reifung:

Der Wein wurde in Fudern aus amerikanischer und französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 5.000 l statt. Er weist den reinrassigen Stil eines Weines der Traubensorte Tempranillo auf. Er ist mächtig und voll, gleichzeitig aber auch frisch und elegant.

Cata:

- **FARBE:** Der Wein weist eine anziehende und saubere granatrote Farbe auf. Es sind violettfarbene Nuancen mit einem geringen Entwicklungsgrad aufzuzeichnen.

- **AROMEN:** Die hohe aromatische Intensität ist eindeutig abgezeichnet. In der Geruchsphase kommen Erinnerungen an roten Waldbeeren mit einem Fonds von Kakao, ebenso wie balsamische Empfindungen und Röstnoten auf. Bei geschwenktem Glas gewinnen die genannten Aromen an Ausdruck, wobei zarte Nuancen von süßem Wurzelgewächs und Ingwer hinzukommen.

- **MUNDPHASE:** In der Mundphase zeigt sich der Wein charaktvoll, mit ausgezeichneten Tanninen versehen und gut ausgewogen. Besonders hervorzuheben sind die Noten frischer roter Waldbeeren, im Einklang mineralischen Erinnerungen und würzigem Geschmack. Der Nachgeschmack ist ausgeprägt, frisch und langwährend.

