



El Perdiguero Barrica

Cigales, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Continentaal, met zeer warme zomers en koude winters. De wijngaarden liggen op het plateau van Castilla-León, op 800 meter boven zeeniveau. De bodem is relatief rijk met klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De ontsaalde druiven vergisten gedurende 5 dagen in vaten van RVS. Hierdoor ontstaat een grote aromarijckdom en wordt de wijn ronder van smaak. Aansluitend volgt 6 maanden rijping op vaten van Amerikaans eiken.

DRUIVEN: tempranillo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Intens paarsrode wijn met expressieve aroma's van rood fruit, laurier, karamel en vanille. Vol en romig van smaak met opnieuw veel fruit en zachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Een onweerstaanbare begeleider van diverse gerechten met rund- of lamsvlees. Denk aan stoofpotten, suddervlees en kruidige lamskoteletten van de grill. Ook lekker bij harde kazen.

WEETJE: Eén keer per jaar mag er in deze wijngaard worden gejaagd op patrijzen. El Perdiguero betekent patrijs en de naam ontleent zich aan deze terugkerende gebeurtenis en is tevens de naam van de wijngaard.



In 1985 richtten drie succesvolle wijnproducenten het bekende Rioja huis Barón de Ley op. Enkele jaren geleden wilde het wijnhuis uitbreiden naar Ribera del Duero, maar een geschikte wijngaard werd niet gevonden. Wijnmaker Gonzalo Rodríguez suggereerde om eens te gaan kijken in zijn geboortestreek Cigales, iets verder naar het westen: een ruig gebied, maar met perfecte condities voor het maken van spannende en stoere wijnen.