



Finca Museum La Renacida

Cigales, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: In Cigales heerst een continentaal klimaat met Atlantische invloeden. De bodem is zeer arm en bestaat uit kalkachtig zand en leem met daarbovenop kiezelstenen. De meeste wijnstokken zijn ouder dan 50 jaar.

VINIFICATIE: Alle druiven worden tezamen vergist om het unieke karakter van de wijngaard tot uiting te laten komen. De malolactische omzetting en de daaropvolgende rijping op de droesem vinden plaats gedurende 12 maanden in Franse eikenhouten foudres (1000L).

DRUIVEN: tempranillo, garnacha, mencía, verdejo, albillo mayor

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Complexe en delicate wijn met aroma's van rood fruit, florale tonen en sinaasappelschil. Rond, subtiel en delicaat, met een lage tannine intensiteit.

SERVEERSUGGESTIE: Past goed bij wild, rood vlees en kalfsvlees.

WEETJE: De wijngaard La Renacida werd in 1927 aangeplant en is daarmee de één na oudste wijngaard van Finca Museum.



Finca Museum bevindt zich in Cigales, een gebied dat oorspronkelijk bekend stond om zijn roséwijnen. De arme kiezelachtige bodems op een gemiddelde hoogte van 600 m. geven de druiven een hoge zuurgraad en een lichte mineraliteit. Door de bijzondere aard van het land en de hoge leeftijd van de wijnstokken is Finca Museum in staat om crianza-wijnen met een lang bewaarpotentieel te maken. Eind jaren 90 besloot Grupo Barón de Ley uit te breiden buiten de Rioja DOCa. Na een uitgebreide verkenning van verschillende regio's, viel hun oog op Cigales DO, een gebied met een lange traditie van wijnbouw en eeuwenoude wijngaarden die verlaten waren. Manager Tomás Jurío nam zijn tijd en selecteerde de juiste wijngaarden voor Finca Museum. Dat landbouwingenieur Tomás Jurío aan het roer van Finca Museum staat, spreekt boekdelen over het belang van de wijngaarden. Hij zorgde ervoor dat Finca Museum in twintig jaar tijd hét toonaangevend wijnhuis van de regio is geworden.