



Coto de Caleruega Roble

Ribera del Duero, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Hooggelegen wijngaarden met leem-kleigrond op conglomeraatgesteente (brokken steen die in de loop der jaren zijn samengeperst, en die zorgen voor een goede drainage en warmteregulatie). Hard klimaat, met lange koude winters en korte hete zomers.

VINIFICATIE: Fermentatie in roestvrijstalen tanks, rijping gedurende ten minste drie maanden in eikenhouten vaten van 225 liter.

DRUIVEN: tempranillo (96%), merlot (4%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Expressieve aroma's van rijpe rode en zwarte bosvruchten en goed geïntegreerde tonen van zoete kruiden en toast van het eikenhout. In de mond zacht en smaakvol met volume en complexiteit. Lange, aanhoudende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 16°C - 18 °C. Ideaal om te combineren met voorgerechten, vis, rijstgerechten en wit of gegrild vlees.

WEETJE: Op de grond van Coto de Caleruega bevindt zich de oudste wijnkelder in de regio. De kelder, die is uitgehouwen in de rotsen, behoorde toe aan koning Alfons VIII, die van 1158 tot 1214 over Castilië regeerde.

COTO
DE
CALERUEGA



Na een succesvol avontuur in Cigales heeft Barón de Ley nu ook haar oog gericht op Ribera del Duero. Met de aankoop van 370 hectare kalksteenrijke grond op 900 meter hoogte kon het ambitieuze avontuur beginnen. Het plan? Een leiderschapspositie te bereiken in de regio Ribera del Duero. Want de mensen achter Barón de Ley zien dat er iets mist in deze regio: wijnen met balans en drinkbaarheid, het type wijn dat regio's als Rioja zo succesvol hebben gemaakt. Wijnen die fris, elegant en toegankelijk zijn. Om die leemte op te vullen maken ze een Roble – een wijn die kort op eikenhout heeft gelegen en zo vooral zijn fruitige karakter behoudt. Dat is geen makkelijke opgave, maar gelukkig is daar wijnmaker Lluís Laso. Hij heeft jarenlange ervaring in het maken van wijn in Ribera del Duero, maar is óók de technisch directeur van Finca Museum in Cigales. Als het iemand lukt om een onderscheidende wijn te maken en tegelijkertijd trouw te blijven aan de identiteit van de regio is hij het wel.