Bodegas Antídoto Ribera del Duero La Hormiga

Ribera del Duero - Spanje

Bertrand Sourdais, zoon van een Loirewijnboer in Chinon, trok na zijn stage bij Mouton Rothschild en studie oenologie aan de universiteit van Bordeaux naar Spanje. Hier werkte hij samen met de legendarische Alvaro Palacios in Priorat. In 2010 startte hij zijn eigen Spaanse wijngoed: Bodegas Antidoto in Ribera del Duero. Zijn wijngaarden kocht hij in het oostelijke en meest koel gelegen deel van de streek, in de provincie Soria. Dankzij de ligging op 1000 meter boven zeeniveau rijpt de tempranillodruif er lang en gelijkmatig. Het gevolg is dat de tannines in de schil beter rijpen en de wijn dus zachter van smaak is dan veel exemplaren uit het warmere deel van Ribera. Bertrand maakt een formidabele, indrukwekkende stijl en is niet bang voor een duidelijk proefbare invloed van nieuw Frans en Amerikaans eikenhout. De rijping hierin van doorgaans 15 maanden draagt bij aan de complexiteit en karakter van deze fraaie Ribera del Duero. Zeer aanbevolen!



Proefnotitie

Dieppaars gekleurde wijn met een intense en complexe geur van rijpe braam, kers, blauwe bes, hazelnoot en vanille. Krachtig, vol en genereus in smaak met stevige tannine en een uitgebalanceerde frisheid. De finale is romig en indrukwekkend lang met mokka en toast.

Drinken bij

Krachtige rode wijn die het best tot z'n recht komt bij de maaltijd, zoals bij gegrilde lamsspieszen, geroosterd rundvlees of harde, oude kazen.

Houdbaarheid

Nu drinken; houdbaar tot ten minste 12 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Tempranillo

Onderscheidingen

2021	Vinous | Joaquín Hidalgo - november 2023: 93/100 punten | An intense red from Ribera del Duero
2021	JamesSuckling.com | Zekun Shuai: #69 in Top 100 Wines of Spain 2023 | 94/100 punten | Refined and fine-grained on the palate
2021	The Wine Advocate | Luis Gutiérrez - januari 2023: 93/100 punten | One of the finest vintages of this cuvée to date

Persoonlijke proefnotitie

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be