Bodegas Abadía de San Quirce Ribera del Duero Crianza

Ribera del Duero - Spanje

Abadía de San Quirce in Ribera del Duero richt zich volledig op het beschermen en behouden van traditioneel bewerkte wijngaarden met oude stokken tinto fino, de lokale benaming van tempranillo. Daartoe heeft het domein 25 hectaren wijngaarden in eigen bezit en beheert het nog eens 80 hectaren. De stokken zijn tussen de 15 en meer dan 100 jaar oud. Voor de Crianza gebruikt wijnmaakster Diana Moreno Grávalos druiven van 35 jaar oude stokken. Ze worden geoogst in wijngaarden op zo'n 800 meter hoogte. Eenmaal vergist, laat Diana de wijn 12 maanden rijpen in nieuwe en gebruikte Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. Dat levert een klassieke, krachtige Crianza op, met een fraaie balans tussen rijp rood fruit, kruidig eiken en een stevige, maar ook zachte structuur.



Proefnotitie

Diep paarsrode wijn met geurige aroma's van rode bes, kers, pruim, vanille en toast. Krachtig en vol van smaak met rijp fruit, mooie frisheid en pittige tannines. De finale is lang met peper en rokerig eiken.

Drinken bij

Krachtige, intense rode wijn om te combineren met gekruide (vlees)gerechten, zoals ovenschotel met serranoham en tuinbonen, gegrilde lamsspiesjes met paddenstoelen of oude, harde kazen.

Houdbaarheid

Vanaf 3 jaar drinken; houdbaar tot ten minste 10 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Tempranillo

Onderscheidingen

2021	JamesSuckling.com | 92/100 | A juicy and well-balanced wine
2021	Guía Peñín | 92/100 | Powerful, concentrated
2021	Wijn Import Nieuws Online | Mooie balans

Persoonlijke proefnotitie

AXYBEL
Delicious wines since 1974

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