

Naam van de wijn: Viejo Marchante Tempranillo Rosado

Producent: Bodegas Navarro López

Regio: Valdepeñas

Druivenras(sen): Tempranillo.

Smaaktype: Droog, halfvol, fris en fruitig.

Bewaarcapaciteit: Tot 2,5 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: Aperitief, picknick, barbecue, ratatouille, gegrilde sardientjes, pizza, pasta en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Vinum Tempranillo.



Regio: Val de Peñas ofte wel, vallei van rotsen. Het was Doña Beringuela de moeder van Ferdinand III die de stad stichtte en de naam ontleende aan het omringende landschap. De Cisterciënzer monniken ontwikkelden de wijnbouw in dit gebied en wel zo goed dat onder Filips II (koning van Castilië en heer der Nederlanden) de Valdepeñas wijnen veelvuldig geschonken werden aan het hof in Madrid. In het zuidelijk deel van centraal Spanje ligt deze regio op een plateau van 700 meter boven de zeespiegel en heeft een bodem die varieert van roest tot zandkleurig met een ondergrond van leem en kleiachtig zand. De zomers zijn zonovergoten met temperaturen tot 40 graden en met weinig regenval, gewoonlijk rond de 200 tot 400 mm. De winters kunnen in dit continentale klimaat ook streng zijn met temperaturen tot minus 10 graden.

Wijndomein: Het wijnbedrijf kan bogen op een traditie die al meer dan 100 jaar duurt. Don Juan Sánchez Megia richtte Bodegas Navarro López op in 1904. Het originele bedrijf bevindt zich nog steeds in de stad Valdepeñas, maar om meer mee te denken met moeder natuur werd er in 2001 een nieuw bedrijf gebouwd buiten de stad tussen de wijngaarden. De consequentie hiervan is dat men dicht bij het fruit zit en de lijnen naar de wijnkelders korter zijn, nu kan men wijngaardwerkzaamheden beter coördineren en kan men ook tijdens de oogstperiode sneller beslissen wanneer er geoogst wordt, overdag of 's nachts!

Wijngaard & Vinificatie (wijnbereiding): Na de oogst worden de druiven direct ontsteeld en geperst en laat men het sap voor korte tijd rusten bij 5°C, met aansluitend een temperatuurgecontroleerde (18 °C) alcoholische gisting op grote roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 14 dagen wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor een rijping op de 'lie' zonder dat de malolactische gisting zich voltrekt. In het begin van het jaar volgend op de oogst wordt de wijn na assemblage, klaring, stabilisatie en filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, tamelijk licht granaatrood van kleur. In de neus frisse aroma's van aardbeien, framboos en bessen. In het smaakpalet tonen van klein rood fruit, die gepaard gaan met een sappige afdronk met frisse zuren.