

Naam van de wijn: Rías Baixas O Rosal Etiqueta Negra (zwart etiket)

Producent: Bodegas Terras Gauda

Herkomstbepaling: D.O. Rías Baixas, Galicia, Spanje

Druivenras(sen): albariño 70%, caíño blanco 12% en loureiro 18%

Wijnbedrijf: In 1989 werd met het samengaan van Viñedos do Rosal en Adegas das Eiras in het het wijnbedrijf Bodegas Terras Gauda, dat gespecialiseerd is in de productie van Rías Baixas wijnen, de basis gelegd voor het consortium Terras Gauda. In 2002 nam Terras Gauda het net opgestarte Viñedos y Bodegas Pittacum over, dat zich er op toelegde om in Bierzo kwaliteitswijnen te maken. In 2010 werd Quinta Sardonía aan de portfolio van Terras Gauda toegevoegd. Onder leiding van José María Fonseca groeide Bodegas Terras Gauda in de loop der jaren uit tot een wijnbedrijf dat met ultra moderne technieken en een hoog gekwalificeerde equipe, kwantiteit met de hoogst mogelijke kwaliteit nastreeft. Een vereiste hiervoor is het basismateriaal, dus perfect rijpe en gezonde druiven. Niet alleen investeerde Bodegas Terras Gauda in 160 hectare aan eigen wijngaarden in de O Rosal vallei, maar werkt men ook met langlopende contracten met veel kleine wijnproducenten voor het leveren van druiven. Met een productie van ruim een miljoen flessen Rías Baixas is Bodegas Terras Gauda een van belangrijkste wijnproducenten in Galicia. Bodegas Terras Gauda maakt vier verschillende Rías Baixas wijnen, oplopend in kwaliteit zijn dat: Terras Gauda Rías Baixas, Abadía de San Campio, La Mar en Terras Gauda Etiqueta Negra. Ontegenzeggelijk is de Rías Baixas O Rosal Etiqueta Negra van Terras Gauda niet alleen de topwijn van Rías Baixas, maar ook een de fraaiste witte wijnen van Spanje. Het is een verfijnde wijn die met de grootst mogelijke aandacht gemaakt wordt en waarvan jaarlijks slechts 6500 flessen worden gebotteld.



Regio: In het uiterste noordwesten van het Iberisch Schiereiland ligt de autonome Spaanse regio Galicia, een buitengewoon mooi gebied dat in het zuiden aan Portugal grenst en in het westen en noorden aan de Atlantische Oceaan en vooral bekend is vanwege de hoofdstad en bedevaartsoord Santiago de Compostella. Nat en overweldigend groen is Galicia. In dit gebied heerst dan ook een compleet ander klimaat dan in de rest van Spanje. Hier geen droogte, verzengend hete zomers en koude winters, maar vanwege het zeeklimaat niet al te warme zomers, milde winters en vooral veel neerslag. Echter, ook veel zonuren. Aan de westkust van Galicia, tussen de stad La Coruña en de Portugese grens, ligt het wijnbouwgebied Rías Baixas. Hier werd al ten tijde van de Romeinen wijn gemaakt, de mogelijke potentie van Rías Baixas werd echter vanwege het isolement door de ligging achter het gebergte Cordillera Cantábrica en gewoon ver weg van de rest van Spanje, lang onopgemerkt. Pas na het overlijden van Franco in 1975 en het toetreden van Spanje tot de Europese Unie in 1986 kwamen de hoognodige veranderingen. Subsidie en nieuw elan zorgden voor herstructurering en modernisering van wijngaarden en wijnbedrijven in o.a. Galicia, met als resultaat dat Rías Baixas in 1988 eindelijk de DO status kreeg. Daarna ging het snel want na twintig jaar kregen de op de albariño druif gebaseerde witte Rías Baixas wijnen wereldwijde erkenning. De frisse, fruitige en mineralige Rías Baixas wijnen worden nu zelfs tot de beste witte wijnen van Spanje gerekend.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september en begin oktober vindt de oogst handmatig plaats en worden de caíño blanco, albariño en loureiro druiven vervolgens afzonderlijk van elkaar geperst, waarna alleen de beste most geselecteerd wordt. Dit sap laat men zowel de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan, als de malolactische gisting en rijping op de lies, temperatuur gecontroleerd (20°C) op nieuwe Franse eikenhouten barriques. Na ongeveer 6 maanden worden enkele van de allerbeste barriques geselecteerd voor de assemblage en krijgt de wijn nog eens 8 maanden rust op rvs-tanks alvorens gebotteld te worden.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder fonkelend goudgeel van kleur. In de neus aroma's van sinaasappelschil, mandarijn, rijpe peer, kamille, room en verse toast. In het smaakpalet tonen van limoen, lychee, meloen, amandelen, een vleugje kokos en vanille, die gepaard gaan met een mineralige en intense afdronk met fraaie nerveuze zuren.  
Serveren: 12°C en eventueel carafieren. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Kreeft, krab, langoustines, oesters, gegrilde tonijn, roggenvleugel met kappertjes, risotto met zeevruchten, gerookte wilde Alaska zalm, kip uit de oven met gekonfijte citroen en verfijnde gerechten uit de Aziatische keuken.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 91p Parker, 92p James Suckling - 2013 90p Parker, 93p Penin - 2012 89p Parker - 2010 90p Parker

Smaaktype: Droog, halfvol, tamelijk rijk, rijp, aromatisch en met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay, Riedel Sommeliers Mature Bordeaux