

Naam van de wijn: Condado de Haza Crianza

Producent: Bodegas Alejandro Fernández – Condado de Haza

Herkomstbenaming: DO Ribera del Duero

Druivenras(sen): tempranillo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Alejandro Fernández is één van de absolute trendsetters van de huidige Spaanse wijnbouw. In het midden van de jaren 80, ontdekte hij een verlaten heuvelflank aan de oevers van de Duero rivier. De omstandigheden voor kwaliteitwijnbouw waren aanwezig: een ligging naar het zuiden, een zachte helling van de top van de heuvel naar de rivier, een mozaïek van bodemtypes, kiezels, klei en gips voor de nodige nuances. Na drie jaar hard onderhandelen met de eigenaars van de vele individuele percelen kon Alejandro Fernández in 1989 zijn eerste 80 hectaren aan wijngaarden planten. Vandaag is de droom van deze wijze man werkelijkheid geworden. Het domein Condado de Haza, genoemd naar de nabije stad Haza, bezit bijna 200 hectaren wijngaard, beplant met tempranillo stokken, op een hoogte van 800-900 meter boven de zeespiegel. Sinds 1995 pronkt op het domein een waar 'château' zoals Alejandro ervan had gedroomd: een volledig zelfstandig wijnhuis om de cyclus van wijnrank naar fles in eigen hand te houden.

Vinificatie (wijnbereiding): De trossen worden volledig ontsieeld. De gisting vindt plaats op RVS tanks zonder toevoeging van externe gistcellen. De wijnen blijven rond 20 dagen in de RVS tanks, waarna ze overgeheveld worden voor een opvoeding van 18 maanden op vaten van Amerikaans eikenhout en nog eens 6 maanden op fles.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren de wijn overschenken in een karaf. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken en telkens een beetje wijn inschenken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens robijnrode kleur. Warme neus met aroma's van pruimen, gekonfijte kersen, drop, getoast eikenhout en gebrande koffie. In de mond, een weelderig gevoel, rond en bijna zoetig, met aroma's van rijp fruit als aardbeien en kersen. De structuur is zijdezacht, met een goed evenwicht tussen fruit en tannines. De afdronk is lang en sensueel, met een herinnering aan zonrijpe aardbeien. Serveren: 17°C. Bewaren: goed opleg potentieel.

Culinair advies: Deze wijn vraagt om geroosterd, gebraden of op wijnstokken gegrild vlees: lam, rund, varken of gevogelte om het even. Eveneens zeer aanbevolen bij gerijpte harde Spaanse geiten- of schapenkazen.

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch met houtrijping