

Naam van de wijn: Otis Tarda Rioja Tinto

Producent: Bodegas Bagordi

Regio: Rioja, La Rioja, Spanje

Druivenras(sen): tempranillo, garnacha, graciano.

Smaaktype: droog, halfvol, fruitig, sappig, rond en met lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: barbecue, pasta, pizza, aubergine-lasagne, lamsworstjes en half gerijpte harde Spaanse geiten- en schapenkazen.

Glasadvies: Riedel Vinum Tempranillo, Riedel Sommeliers Tinto Reserva.

Wijnbedrijf: Al sinds 1723 maakt de familie Carcar wijn. Inmiddels zijn we veertien generaties verder en wordt er nog steeds met grote overtuiging en plezier wijn gemaakt in de Rioja-streek van Spanje. Alle wijnen worden gemaakt van biologisch geteelde druiven. De wijngaarden van Bagordi beslaan 58 hectare in totaal. Ze liggen aan de oevers van de rivieren Ega en Ebro. Alle wijngaarden vallen onder DOCa Rioja. Er heerst een continentaal klimaat met hier en daar mediterrane invloeden. De zomers zijn droog en warm, maar de winters kunnen koud zijn. Biologische wijnbouw is relatief makkelijk in een klimaat als dit. Bagordi houdt rekening met het natuurlijke ritme van de planten en vermijdt het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen in de wijngaard.

Regio: Rioja is waarschijnlijk de bekendste en belangrijkste wijnstreek van Spanje. De vaak krachtige rode wijnen uit deze streek behoren tot de absolute top van het land en de wereld. Maar Rioja heeft het niet gemakkelijk: andere wijnstreken innoveren snel en Rioja blijft, zo lijkt het, vasthouden aan (verouderde) tradities. Gevolg hiervan is dat enkele voorname producenten, zoals Artadi, hun wijnen niet meer onder de DOC Rioja uitbrengen. Rioja strekt zich van noordwest naar zuidoost uit langs de rivier de Ebro, over een lengte van ongeveer 100 kilometer. De verschillen in omgeving en klimaat zijn gigantisch. In het westen ligt de streek zo'n 100 kilometer van de Atlantische kust, maar wordt hij beschermd door de massieve Sierra de Cantabria. In het oosten liggen de wijngaarden tot hoogtes van 800 meter, verder naar het (koelere) westen is dit tot ongeveer 600 meter.

Wijngaard & Vinificatie: De druiventrossen worden in optimale conditie geoogst. In de vinificatieruimte worden de druiven direct ontsaaid en gekneusd en laat men de alcoholische gisting zich ruim 20 dagen lang voltrekken op roestvrijstalen tanks. Daarna volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte 'barriques' van Amerikaans eiken voor de malolactische gisting en rijping. Na 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering en miniem gebruik van zwavel gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Paarsrode kleur. In de neus aroma's van kersen, pruimen, kruidnagel, peper en vanille. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit en specerijen, die gepaard gaan met een sappige afdronk met frisse tannines.