

Wijn: Bodegas Aragonesas - Chispas Tinto Garnacha Syrah

Producent: Bodegas Aragonesas

Herkomst: Campo de Borja, Spanje

Druivenras(sen): Garnacha Syrah

Smaaktype: Vol, elegant en fruitig.

Bewaarcapaciteit: Tot 4 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: Serveren 16 tot 18°C.

Culinair advies: Zwaardvis, lamsvlees en varkensvlees van de grill of BBQ, gevogelte, gebakken koningszwam, zachte kazen als rijpe, rauwmelkse camembert.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah



Wijnbedrijf: Met zijn 3700 hectare biologische wijngaarden is Bodegas Aragonesas, opgericht in 1984, de grootste producent van de Noord-Spaanse wijnstreek Campo de Borja in de regio Aragón. Op de rode, steenachtige bodems staan typisch Spaanse druivenrassen als garnacha, tempranillo en macabeo, naast internationaal geliefde rassen als cabernet sauvignon, syrah en chardonnay. Een deel van de wijngaarden is al meer dan honderd jaar oud en de druiven hebben zich dan ook perfect aangepast aan het ruige klimaat van dit zeer droge gebied. Het team van oenoloog Javier Vela maakt er een brede reeks aantrekkelijke, levendige wijnen van.

Wijnstreek: De DO Campo de Borja is een Spaans wijngebied in het rivierdal van de Ebro, rond het stadje Borja. Hier wordt al sinds de twaalfde eeuw wijn gemaakt en je ziet er dan ook volop oude, kleine familiewijnbedrijfjes, naast moderne coöperaties. Ze produceren rode wijn, droge en zoete witte wijn en rosé. Dit onherbergzame gebied in het westen van Aragón wordt begrensd door de Ebro in het noorden en het Iberisch Randgebergte in het zuiden, met als hoogste berg de Moncayo. De wijngaarden liggen op de zuidelijke oever van de Ebro, maar ook op de hellingen in de voetheuvels van het gebergte.

Vinificatie: Na aankomst in de modern uitgeruste wijnkelder worden de druiven zorgvuldig geselecteerd; aangetaste druiven worden verwijderd, zodat de wijn volledig zuiver blijft. De druiven worden onsteeld – voor een zachter, fruitiger resultaat – en voorzichtig gekneusd. Vervolgens vindt de vergisting plaats in roestvrijstalen tanks op een temperatuur van 28 tot 32 °C. Na afronding van de vergisting wordt de wijn overgestoken, geklaard, gestabiliseerd en tot slot gebotteld.

Smaakimpressie: Dieprode kleur met een paarse gloed. De neus heeft intense aroma's van rijp fruit (vooral bramen & kersen), met wat florale tonen. De smaak is intens, met veel zwart fruit, mooi in balans, met frisse zuren en een vleugje specerijen in de afdronk.