

Naam van de wijn: El Vínculo Crianza

Producent: Familia Fernández Rivera – Bodegas El Vínculo

Herkomstbenaming: DO La Mancha

Druivenras(sen): tempranillo (cencibel) 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Een van de vele dromen van Alejandro Fernández (Pesquera, Condado de Haza, Dehesa La Granja), is eveneens werkelijkheid geworden. Deze toonaangevende geniale wijnman wilde een grote wijn produceren in La Mancha. Tijdens een van zijn reizen ontdekte hij goede, oude tempranillo wijnstokken die zich perfect hadden aangepast aan de lokale klimaat omstandigheden. Mits goed verzorgd geeft de tempranillo (cencibel) uitstekende resultaten in La Mancha. Een prachtig, typisch gebouw uit La Mancha, vlakbij de windmolens van Campo de Criptana en naast een spoorwegstation, werd omgetoverd tot een modern wijnhuis. Alejandro Fernández had vanaf het begin als doel het produceren van beperkte hoeveelheden topkwaliteit wijn. De naam 'El Vínculo' is een eerbetoen aan het oude familiewijnhuis in het Duero wijngedebied. Het klimaat in La Mancha is extreem continentaal met ijskoude winters (-15°C) en snikhete zomers (+45°C). De directe expositie aan de zonnestralen is enorm: maar liefst 3.000 zonne-uren per jaar! De bergen om de hele regio blokkeren het gros van de neerslag. Jaarlijks valt hier niet meer dan 300-400 mm, en lange periodes van droogte zijn een plaag voor de normale wijnbouw. Het toepassen van zorgvuldig gedoseerde druppelirrigatie is daarom noodzakelijk om hier topkwaliteit druiven te kunnen oogsten.

Vinificatie (wijnbereiding): De vinificatie is in grote lijnen gelijk aan die in de andere domeinen van de Fernández Rivera familie. De wijnen verblijven 18-24 maanden op vaten van Amerikaans eikenhout en 6-12 maanden op fles. Voor El Vínculo is dat 24 en 12 maanden.

Decanteren om wijn en bezinsel 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: Uitnodigende, zuivere robijnrode kleur met paarse weerschijn. Zeer aromatisch in de neus, veel rijp fruit, goed verpakt in perfect gedoseerd hout dat voor de nodige balsamieke nuances zorgt. Het geheel wordt aangevuld met nuances van wilde kruiden en struikgewas. In de mond complex van structuur, met fijne tannines en veel fruit. Zuiver en sappig, gul en krachtig van smaak, met een lange, elegante en pakkende finale. Serveren: 14-17°C. Bewaren: al redelijk snel toegankelijk, wordt nog complexer en zachter na enkele jaren extra opleg op fles.

Culinair advies: Ideale begeleider van gegrild rood vlees, lam, buitenloop-boerenkip, stoofschotels met vlees. Een absolute aanrader bij de mooiste, gerijpte harde Spaanse kazen als manchego (artesano!), idiazábal, roncal of castellano.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping