



Tenoira Gayoso Mencia Barrica

Algemeen

Tenoira Gayoso is een familie-domein gelegen in het Noord-Westen van Castilla y Leon, namelijk DO Bierzo. Guillermo, de eigenaar en wijnmaker, wil vooral dat zijn wijnen authenticiteit uitstralen. Waardoor de keuze voor de Mencia-druif snel werd gemaakt. De heuvels van Villafranca del Bierzo zijn de ideale omstandigheden om de druif van de regio een thuismatch te laten spelen. Ondergrond en terroir zorgen ervoor dat het beste uit de Mencia-druif naar bovenkomt.

Naast authenticiteit hecht Guillermo ook uitzonderlijk veel belang aan omgeving en milieu. De symbiose tussen wijngaard en natuur staat centraal. Waarbij een biologische insteek, of zoals de Fransen het zo mooi kunnen verwoorden 'Lutte Raisonnée, nooit ver af is. Alles begint bij de basis waar het land en de wijnstokken een vooraanstaande rol vervullen in het wijnproces.

Deze Tenoira Gayoso is een rode wijn van het type crianza, dit betekent dat de wijn 12 maanden houtlagering heeft gehad. Dit zorgt ervoor dat de typiciteit van druif en terroir enkel maar meer benadrukt worden.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Graniet, Kalk

Druif

Mencia

Land

Spanje

Regio

Bierzo

Jaargang

2010

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood tot granaatrood.

Geur

Zwart rijp fruit met duidelijke kruidige nuances, minerale ondertoon en vanille-hinten. Caramel, boter-toetsen en humus zijn nooit ver weg. De gerookte factor schuilt ook steeds om de hoek onder de vorm van een sigarenkistje.

Smaak

Wijn met enige ouderdom waardoor reeds meer verweven. Tannines aanwezig maar versmolten, nog fris karakter die terug de mineraliteit onderstreept. Vol en complex van afdronk.



Gastronomie

Harmonieus met wild (hert, reebok, ...), ook niet te versmaden met rosé of rood vlees (varken, rund). Lekker 's avonds om te genieten.

Lekker bij

Haarwild, Kalfsvlees, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

12 jaar