Bodegas Ponce Manchuela La Casilla Bobal (vorig jaargang)

Manchuela - Spanje

Dat de onbekende bobaldruif schitterende klassewijnen kan opleveren, bewijst Manchuela-pionier Juan Antonio Ponce. Hij maakt zijn bijzonder verfijnde wijnen op zijn bodega in Iniesta, landinwaarts bij Valencia. De wijngaarden liggen er op hoogten tot ruim 800 meter boven zeeniveau en zijn beplant met veelal oude, ongetrainde en soms zelfs ongeënte stokken. De druiven voor La Casilla komen van 30 tot 70 jaar oude stokken op kalkrijke bodems. Juan Antonio plukt ze met de hand en laat de hele trossen vergisten met behulp van druifeigen gisten. Na de gisting rijpt hij de wijn zeven maanden in Franse eikenhouten vaten, om 'm vervolgens ongefilterd en ongeklaard te bottelen. Het geeft een finesserijke, lichtvoetige en mineralige rode wijn, met een welhaast on-Spaans, want zeer bescheiden alcoholgehalte. Tegelijk heeft la Casilla voldoende kracht en structuur om bij een veelheid aan gerechten te passen en zelfs nog enkele jaren te kunnen rijpen.



Proefnotitie

Heldere, robijnrode wijn met een loepzuivere en verfijnde geur van rijpe kers, framboos en kruiden (tijm, rozemarijn). Vol en sappig in smaak met rood fruit, een levendige frisheid en milde tannines. De aanhoudende finale heeft een goede bite met laurier en toast.

Drinken bij

Toegankelijke, soepele rode wijn om zo te drinken, of te serveren bij salade met kidneybonen, een lamstajine of kip uit de oven.

Houdbaarheid

Nu drinken en ten minste houdbaar tot 7-8 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Bobal

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service