

Naam van de wijn: Losada Vinos de Finca - El Pajaro Rojo

Producent: Losada Vinos de Finca

Regio: Bierzo, Galicia, Castilië - Leon, Spanje

Druivenras(sen): mencia

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

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 14 tot 16°C

Culinair advies: barbecue, entrecote, gegrilde worstjes, pasta, pizza en rijk gevulde salades

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah



Wijnbedrijf: Losada Vinos de Finca ligt in het dorp Cacabelos, in het hart van de Bierzo. Bierzo is een kleine wijnstreek in het noordwesten van Castilla y León, Spanje. Het wijnhuis is opgericht in 2004 door een groep wijnbouwveteranen. Hun doel is om de wijnen van de streek naar een hoger niveau te tillen, met elegantie, balans en puurheid als prioriteit. Daarmee pakken ze het anders aan dan de meeste wijnmakers in de streek, die vooral krachtige wijnen voortbrengen met een duidelijke invloed van houtrijping. Losada Vinos de Finca gaat voor elegantie en wijnen met een soepele structuur waarin het hout een bijrol krijgt in plaats van de hoofdrol. Niet alleen in het wijn maken zijn ze hun stappen ver vooruit, ook het wijnhuis ziet er ultramodern uit. Het is één met de natuur, een mooie creatie van architect Jesus Manzanares, zeker het bezoeken waard. Losada Vinos de Finca is het eerste wijnhuis dat single vineyard wijnen maakt van mencia in Bierzo.

Regio: Bierzo is een regio in het noordwesten van Spanje, in de grotere regio Castilly y Lèon gelegen. Het is een klassiek wijngedebied, maar krijgt de laatste tijd meer aandacht, omdat er steeds meer kwaliteitswijn wordt geproduceerd. De regio Bierzo ligt in het deel van Spanje dat net over Portugal heen hangt. Iets noordelijker ligt een kleine bergpartij die de regio enigszins beschermt tegen de natte en koude invloeden van de Atlantische oceaan. Bierzo is een van de vele regio's in Spanje die de laatste 25 jaar een enorme inhaalslag op gebied van kwaliteit heeft gemaakt. Echter is nog niet iedere producent om. Er wordt nog een behoorlijk deel eenvoudige wijn gemaakt. De goede producten maken hier elegante en frisse rode wijnen met een mooie balans tussen concentratie en frisheid. De witte wijnen zijn vaak volsappig en prettig drinkbaar.

Wijngaard & Vinificatie: Eind september vindt de oogst plaats. In de vinificatieruimte worden de druiven ontsleed en gekneusd waarna men deze ruim een week lang temperatuur gecontroleerd de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat ondergaan in grote roestvrijstalen tanks. Daarna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte Franse eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na vier maanden wordt de wijn geassembleerd en na klaring en lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Donker robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, rode kersen, spekjes en kaneel. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, pruimen en specerijen, die gepaard gaan met een afdronk met sappige tannines en frisse zuren.