

Naam van de wijn: Tinto Pesquera Crianza

Producent: Bodegas Alejandro Fernández – Grupo Pesquera

Herkomstbenaming: D.O. Ribera del Duero

Druivenras(sen): tempranillo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Alejandro Fernández is een man die zijn dromen op wijngedebied tot werkelijkheid heeft gemaakt. Sinds 1972 heeft hij zijn eigen wijndomein in Ribera del Duero. De eerste jaren waren zwaar. Alejandro Fernández bleef in zijn droom geloven. Hij vocht tegen vastgeroeste land- en wijnbouwpatronen, werd vaak voor gek verklaard, maar hij zette door. In de Viña Alta wijngaard introduceerde hij als eerste het 'espalier' systeem. De tijd gaf hem gelijk. Nu bezit het wijnhuis meer dan 200 hectaren aan topwijngaarden. Deze liggen verspreid, sommige op kiezelachtige terrassen, andere op de hoogvlaktes zoals de LLano Santiago, 1.000 meter boven de zeespiegel. Al deze percelen met hun heel eigen karakteristieken dragen bij aan de complexiteit van de wereldberoemde Pesquera wijnen. Alle wijngaarden zijn beplant met de 'koningin van de druiven', de tempranillo, de specialiteit van Alejandro. Kenmerkend voor de stijl van Pesquera, is dat het hout extra complexiteit aan de wijn geeft zonder daarbij het fruit te onderdrukken. De bodem van de streek is gevormd door de Duero rivier, duizenden jaren lang. Het bestaat uit lagen alluviaal zand en kiezels op een ondergrond van klei en kalksteen. Een ideale, goed gedraineerde grond voor topwijnen. De wijngaarden Lucía, Viña Alta en Llano Santiago worden in 'espalier' geleid om extra van de zon en bodemwarmte te profiteren. Zorgvuldige druppelirrigatie wordt uitsluitend toegepast als het strikt noodzakelijk is. Eind september hebben de tempranillo druiven hun fysiologische, aromatische en fenolische rijpheid bereikt.



Vinificatie (wijnbereiding): De trossen worden ontleed en de druiven worden vergist in RVS tanks. Dit gebeurt volledig natuurlijk bij 22-27°C, zonder toevoeging van externe gistcellen. Pas na de gisting worden de druiven geperst. De jonge wijn rust dan eerst 20 dagen in RVS tanks en wordt vervolgens overgeheveld naar nieuwe vaten van Amerikaans eikenhout. De crianza verblijft 18 maanden op hout en 6 maanden op fles.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren overschenken in een karaf. U kunt ook brede, grote glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Kersenrode kleur, goede viscositeit (glycerol tranen). In de krachtige neus domineert het rijpe, donkere fruit, goed verpakt in nuances van kreupelhout, specerijen en vanille. In de mond is de aanzet fluweelzacht, al snel gevolgd door een weelderig, complex gevoel waarin fruit, alcohol, zuur en tannines elkaar perfect in evenwicht houden. Verfijnde, aanhoudende en elegante finale waarin het fruit niet door het hout wordt onderdrukt. Serveren: 17°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Geroosterd of gebraden vlees, in het bijzonder lam. Eveneens aanbevolen bij vleesstoofschotels, buitenloop-boerenkip en (half)gerijpte harde Spaanse kazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: De wijnen van Pesquera grossieren in eervolle vermeldingen en hoge noteringen (o.a. Parker's Wine Advocate, Wine Spectator...)

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping