

Naam van de wijn: Viejo Marchante - Garnacha

Producent : Bodegas Navarro López

Herkomstbenaming : D.O. Valdepeñas

Druivenras(sen) : garnacha 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : Val de Peñas ofte wel, vallei van rotsen. Het was Doña Beringuela de moeder van Ferdinand III die de stad stichtte en de naam ontleende aan het omringende landschap. De Cisterciënzer monniken ontwikkelden de wijnbouw in dit gebied en wel zo goed dat onder Filips II (koning van Castilië en heer der Nederlanden) de Valdepeñas wijnen veelvuldig geschonken werden aan het hof in Madrid.

In het zuidelijk deel van centraal Spanje ligt deze regio op een plateau van 700 meter boven de zeespiegel en heeft een bodem die varieert van roest tot zandkleurig met een ondergrond van leem en kleiachtig zand. De zomers zijn zonovergoten met temperaturen tot 40 graden en met weinig regenval, gewoonlijk rond de 200 tot 400 mm. De winters kunnen in dit continentale klimaat ook streng zijn met temperaturen tot minus 10 graden.

Het wijnbedrijf kan bogen op een traditie die al meer dan 100 jaar duurt. Don Juan Sánchez Megia richtte Bodegas Navarro López op in 1904. Het originele bedrijf bevindt zich nog steeds in de stad Valdepeñas, maar om meer mee te denken met moeder natuur werd er in 2001 een nieuw bedrijf gebouwd buiten de stad tussen de wijngaarden. De consequentie hiervan is dat men dichterbij het fruit zit en de lijnen naar de wijnkelders korter zijn, nu kan men wijngaardwerkzaamheden beter coördineren en kan men ook tijdens de oogstperiode sneller beslissen wanneer er geoogst wordt, overdag of 's nachts!

Vinificatie (wijnbereiding) : Met respect voor de omgeving en de traditie worden de druiven geoogst. Na het ontstelen van de trossen worden de druiven gekneusd en vindt de gisting plaats in RVS tanks gedurende circa 21 dagen bij 26°C. De jonge wijn blijft nog even rusten waarna hij een volledige malolactische gisting ondergaat en zo zachter van smaak wordt. Na de vergistingen rijpt de wijn nog enkele maanden en wordt hij voor het bottelen nog gefilterd zodat we tot en met de laatste druppel kunnen genieten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : Volle rode kleur. Veel donkerrood fruit in de neus, met hints van drop en gedroogde kruiden. Vol van smaak met een zachte fruitstructuur, rond en elegant met een soepele finale. Serveren: tijdens warmere periodes iets koeler op 15-16°C en als het kouder is op circa 18°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken.

Culinair advies : Prima wijn voor het zomerse terras, een lichte lunch of tapas-maaltijd. Fruitige begeleider van Mediterrane rijst- of pastaschotels, kalfsvlees, gevogelte en half gerijpte harde Spaanse kazen.

Smaaktype : Medium/vol body, aromatisch

