

Naam van de wijn: Cuevas de Arom - Pedra Forca
Producent: Bodegas Frontonio
Regio: Campo de Borja, Aragón, Spanje
Druivenras(sen): Garnacha, Syrah
Smaaktype: Droog, halfvol tot vol, sappig, rijp en tamelijk complex.
Bewaarcapaciteit: Tot 6 jaar na de oogst.
Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: Lamsbout, parelhoen, stoofschotels, rijke pastagerechten, gegrilde groenten en rijpe kazen als oude Goudse, Manchego en Idiazabal.
Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah.



Wijnhuis: Een garage, oude wijnstokken en een droom: de beste wijn maken. Dat is Bodegas Frontonio in Valdejalón. Het wijnhuis wordt geleid door twee creatieve wijnmakers: Fernando Mora en Mario López. Hun nieuwe project is Cuevas de Arom. 'Cueva' is het Spaanse woord voor grot en 'Arom' is de achternaam van de wijnmaker, achterstevoren gespeld. Met deze wijn gaan ze terug naar vroegere tijden. In Ainzón, een subgebied binnen DO Campo de Borja, werd vroeger wijn gemaakt in grotten vanwege de ideale, van nature koele omstandigheden voor wijnbereiding. Deze natuurlijke omgeving proberen ze na te bootsen in een ruimte van de coöperatieve wijnmakerij Santo Cristo. De filosofie van wijnmaker Mora is simpel: "We hebben geen regels, we werken niet met recepten, we luisteren naar de druif." En die hoofdrol is weggelegd voor garnacha.

Regio: Campo de Borja is een Spaans wijngebied in het rivierdal van de Ebro, rond het stadje Borja. Hier wordt al sinds de twaalfde eeuw wijn gemaakt en je ziet er dan ook volop oude, kleine familiewijnbedrijfjes, naast moderne coöperaties. Ze produceren rode wijn, droge en zoete witte wijn en rosé. Dit ruige, onherbergzame gebied in het westen van Aragón wordt begrensd door de Ebro in het noorden en het Iberisch Randgebergte in het zuiden, met als hoogste berg de Moncayo. De wijngaarden liggen op de zuidelijke oever van de Ebro, maar ook op de hellingen in de voetheuvels van het gebergte. In 1980 kreeg Campo de Borja, met in totaal ongeveer 6800 hectare wijngaarden op 350 tot 750 meter hoogte, de status van DO (Denominación de Origen).

Wijngaard & Vinificatie: In september worden de druiven met de hand geoogst. In de vinificatiekelder geeft men de druiven eerst 48 uur lang een koude inweking. Vervolgens worden de druiven voor 80% ontsieeld en samen met de overige 20% hele trossen ondergaan deze in open foeders een temperatuurgecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten. Na ongeveer 2 weken volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op betonnen tanks voor de malolactische gisting en rijping. Na ruim 1 jaar wordt de wijn geassembleerd, zeer licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe rode en zwarte bessen, viooltjes, leer en een rokerige toets. In het smaakpalet intense tonen van rijp klein roodzwart fruit, rozemarijn en iets van pure chocola, die worden gevolgd door een lange afdrank met rijpe tannines en levendige zuren.