

Naam van de wijn: Cañada Negra – Organic wine

Producent: Bodegas Enguera

Herkomstbenaming: DO Valencia, Spanje

Druivenras(sen): tempranillo 60%, syrah 40%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De familie Perez-Pardo komt van oorsprong van het Caroig massief, een ruig, bergachtig gebied met diepe ravijnen en brede dalen en een zeer lange wijntraditie. Het ligt in het zuidwesten van de provincie Valencia, in het district van de Clariano rivier, en valt onder de herkomstbenaming Valencia. De bodega werd in 1999 opgericht, met de bedoeling kwaliteit wijn van eigen wijngaarden te produceren. De 160 ha eigen wijngaarden van de bodega zijn verspreid over twee gebieden: 60 ha (Casa Corones, Casa Lluch) in Fontanars dels Alfrins, de resterende 100 ha (Antolín, Bañoñoa, Benali, Toñuna, Venta Corrales...) in Enguera. De oprichter van de bodega, Pedro Pérez Pardo, werd opgevolgd door Juan Rafael Iglesias Jiménez, die de bodega moderner en efficiënter wist te maken. De derde generatie is al aan het werk in de bodega! Om de kwaliteit zowel in de wijngaarden als in de kelders verder te verhogen werd de hulp ingeroepen van jonge, zeer bekwame en vooral gepassioneerde wijnbouwspecialisten en wijnmakers. In de wijngaarden wordt biologisch gewerkt, met respect voor biodiversiteit.



Vinificatie (wijnbereiding): De tempranillo en syrah druiven komen van wijngaarden in Alforins en Enguera. Ze kunnen met de hand of machinaal worden geplukt, afhankelijk van het perceel en de kwaliteit van de druiven. De gekneusde druiven worden voorafgaand aan de alcoholische gisting koud ingeweekt, Hierdoor worden zachtere tannines verkregen en betere, stabielere polyfenolen vrijgemaakt. De daadwerkelijke gisting vindt plaats bij 26°C, waarbij de sappen regelmatig afgetapt worden en over de schillenkoek verspreid. Daarbij komt er wat zuurstof bij de gistende sappen, waardoor de tannines soepeler and milder worden en er meer anthocyanen (natuurlijke kleurstoffen) vrijkomen. Na de alcoholische gisting worden de sappen overgeheveld naar kleine wijnvaten (barriques) waar de malolactische gisting plaats vindt. De overgebleven schillenkoek wordt geperst, waarna de verkregen sappen apart gisten. Deze 'perswijn' wordt later met de 'uitloopwijn' geassembleerd voor meer complexiteit. De opvoeding in eikenhouten vaten varieert afhankelijk van het type wijn en het oogstjaar. Deze Cañada Negra ondergaat een korte opvoeding van nauwelijks 4 maanden. Voor het bottelen worden de jonge wijnen geklaard en zacht gefilterd. Na het bottelen rust de wijn nog even op fles in de kelders.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere, intense en fonkelende kersenrode kleur. In de neus veel frisheid, florale aroma's (violen, rozen), zondoorstoofd fruit en een subtiele herinnering aan de korte houtopvoeding. Rijk, geconcentreerd, mondvullend, fruitig en fluweelzacht in zijn tannines, met een lange fruitige finale met goed geïntegreerde, elegante houtnuances. Serveren: 14-16°C. Bewaren: jong in zijn fruit drinken, binnen 1-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Breed inzetbaar bij gerechten uit de Mediterrane keuken, in het bijzonder bij rijstschotels met kip en chorizo, paella met kip, lamsvlees van de grill of uit de oven, Spaans gekruide gehaktballen, varkens- of kalfsgebraad met tomatensaus en/of gegrilde groente.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: Bronzen medaille bij Millésime Bio 2010 in Montpellier.

Smaaktype: (medium)vol en aromatisch, met korte houtopvoeding.