



Soto Manrique Alto de la Estrella

Description

Omschrijving

Single vineyard wine, 100% garnacha van oude stokken.

Diepe kersenrode kleur. Aroma's van tijm en wilde lavendel overheersen aanvankelijk, en na enige tijd in het glas komen leiste en aardse sensaties naar voren. In de mond houdt het aardse karakter van de bodem aan en de elegante en sterke tannine geeft structuur en lengte. Complex, met grote lengte, finesse en elegantie.

Deze rode wijn wordt geproduceerd in een wijngaard van die werd geplant in 1961 op 1100 meter boven zeeniveau, op lesteengrond en kwarts. Malolactische gisting in vaten van 2000 liter, waar de wijn nog 14 maanden verder rijpt.

Drink in het algemeen bij smakelijke en intense gerechten. Alle soorten vlees, vooral rood vlees en gestoofd of gebraden vlees. Bij intense en smakelijke sauzen, vlees of rode wijn sauzen. Bijzonder geschikt bij gegrilde gerechten. Pasta met sterke sauzen zoals kalfsragout en vleesrijstgerechten.

Wijnmakers

Jesús María Soto was 15 jaar wijnhandelaar en werkte mee aan tal van wijnprojecten in Spanje. In 2016 start hij (Soto) samen met zijn vrouw (Manrique) en externe partners zijn eigen wijnproject Sotomanrique in Cebrenos, een dorp in de Sierra de Gredos ten westen van Madrid.

Hij gaat een samenwerking aan met de oude coöperatie van de stad die een noodlijdend bestaan leidt omdat veel wijnboeren op leeftijd raken en ermee stoppen. Koopt 15 hectare oude wijngaarden en herstelt ze weer in hun oude glorie. Op stokken van soms 100 jaar oud, worden nieuwe stokken geënt. Wijnmaakster Bárbara Requejo heeft de technische leiding over de wijngaarden en de wijnmakerij. De wijngaarden liggen op verschillende hoogten (700-1100 m.) en ook hun bodems verschillen (zand, graniet, kalksteen en of lesteen).

Bekroningen

95 ptn. Robert Parker, 96 ptn. Guía Peñin

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium rood

PRODUCT TAG

1. Medium rood
2. PROMO
3. rood
4. Spanje
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Cebreros DOP

PA BEDRUIVING

1. Garnacha

PA DRINK-BIJ

1. gegrild vlees
2. geroosterd vlees
3. kalfsvlees
4. rood vlees
5. stoofpot
6. vlees
7. worst

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2019

PA LANDEN

1. Spanje