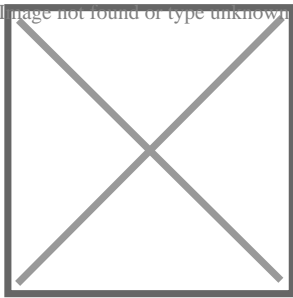




TEMPRANILLO TINTA FINA "ALTO CLAVIDOR", VDT CASTILLA-LÉON

Bodegas Vidal Soblechero, Castilla-León

2020



Fruchtbetont, beerig, würzig, ausgewogen, trinkfreudiger Allrounder.

In der Nase Noten von kleinen roten Früchten mit einem Hauch von Holz. Im Mund gute Struktur. Gute Integration der Noten aus dem Fass. Sanfte Säure und harmonisch.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del País
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Allrounder, Tischwein für jeden Tag



BODEGAS VIDAL SOBLECHERO



La Seca, im Herzen von Rueda gelegen, ist die Heimat von Bodegas Vidal Soblechero. Vor wenigen Jahren hat die Familie den Entschluss gefasst, ihre jahrzehntelange Erfahrung im Weinbau in eine neue Dimension zu leiten. Eine kleine Bodega sollte entstehen, bewusst anders als die auf Massenerträge schielenden Kellereien der Nachbarschaft. Qualität sollte statt dessen an allererster Stelle stehen.

Das wichtigste, einen ausreichenden Bestand an Weinbergen mit alten Rebstöcken, hat Claudio Vidal Obregón, der noch heute für die Weinberge verantwortlich ist, seit vierzig Jahren kontinuierlich aufgebaut. Entstehen sollen hier hochwertige Weine, die insbesondere den Charakter der Region und die Tradition der Rebsorten Verdejo und Tinta Fina widerspiegeln. Die Bodegas Vidal Soblechero ist ein Betrieb, der sich mit Überzeugung dem biologischen Weinbau verschrieben hat. Nur Kupfer und Schwefel gelangen zum Einsatz, vergärt wird spontan. Durch die hohe Lage der Region und dank des kontinentalen Klimas sind Rebkrankheiten die Ausnahme. Das Gut verfügt über 42 Hektar eigene Weinberge, etwa zwei Drittel der Ernte sind weisse Trauben. Auf mehr als 20 Hektar stehen knorrige Reben, die mehr als 60 Jahre auf dem Buckel haben. La Seca hat höchst unterschiedliche Boden-zusammensetzungen, sandige Böden, lehm- und kalksandsteinhaltige Böden, Kieselauflagen, welche der Fluss dereinst herangeschleppt hat, kalkreicher Untergrund und vieles mehr.