

RIBERA DEL DUERO CRIANZA VAL SOTILLO 2015

BODEGAS ISMAEL ARROYO-VALSOTILLO



Klarheit klar
Farbe Rubinrot
Sonstiges -



Intensität mittel +



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: RIBERA DEL DUERO D.O., SPANIEN

REBSORTE: TEMPRANILLO

PREIS: 19,50 €

AROMEN:
BROMBEERE ◀
BLAUE PFLAUME ◀
LAKRITZE ◀
RÄUCHERSCHINKEN ◀
WACHOLDERBEERE ◀

WINZER

Das Weingut Bodegas Ismael Arroyo-ValSotillo aus dem gleichnamigen Ort Sotillo de la Ribera ist ein Familienweingut mit langer Weintradition. Bereits seit vielen Generationen gab es Winzer in der Familie, 1979 wurden mit den beiden Marken Mesners de Castilla und ValSotillo eigene Weine in die Flasche gebracht. Ismael war 1982 dann auch als einer der Gründer der DO Ribera del Duero mit dabei und hat so die Reputation der Region maßgeblich mitgeprägt.

Die Weinberge umfassen 25 Hektar mit 12 verschiedenen Lagen. Es werden außerdem noch Trauben von Traubenproduzenten aus dem Ort angekauft. Die Weinberge sind alle bereits sehr alt, einige Rebstöcke sogar bis zu 90 Jahre. Der Anbau erfolgt in der klassischen Buscherziehung in südlich ausgerichteten Lagen. Dabei wird nur eine einzige Rebsorte angebaut: Tempranillo bzw. Tinta del Pais, wie der Klon im Ribera del Duero heißt. Bei ValSotillo wird außerdem darauf geachtet, dass keine Pestizide, Herbizide etc. verwendet werden.

Das Weingut verfügt außerdem über einen großzügigen Keller aus dem 16. Jahrhundert, mit über 2.000 qm Fläche und langen Gängen, die damals von Hand in die steinigen Böden geschlagen wurden. Diese Keller beherbergen die Eichenfässer und sind mit ihrer konstanten Temperatur von 11-12 Grad ideal für die Weinreife.