



Condesa de Hervías Rioja DOPa in Holzkiste



Jahrgang	2005
Flaschengrösse	150cl
Produzent	Conde de Hervías, Torremontalbo
Herkunft	Rioja, Spanien
Traubensorten	Tempranillo
Ausbau	Vergärung in 500-Liter Eichenbarriques, anschliessend 3 Jahre im Barrique

Degustationsnotizen

Eine einzigartige Selektion von Trauben, ausgewählt von über 100-jährigen Rebstöcken aus der besten Lage. Kräftiges rubinrot in der Farbe. In der Nase Aromen von schwarzen Früchten sowie diskrete Röstaromen. Am Gaumen elegant und weich mit einer unglaublichen Finesse. Ein sehr langanhaltender Abgang mit wunderbarer Tanninstruktur. Für sein Alter unglaublich frisch mit langem Lagerpotential.

Angaben zum Produzent



Conde de Hervías ist das Weingut von Iñigo Manso de Zuñiga. Die Familie von Iñigo besitzt in Torremontalbo (Rioja Alta) ein repräsentatives Grundstück mit teilweise über 100-jährigen Rebstöcken. Diese wurden von Iñigos Urgrossvater noch vor der Reblaus-Invasion gepflanzt und bestehen aus alten einheimischen und zumeist wurzelechten Tempranillo-Klonen. Daraus selektionieren sie die besten Trauben, um klassische, aber aussergewöhnliche Riojas zu keltern.

<http://mansodezuniga.es>