

JEFE DE LA TRIBU

Bodega El Angosto, gelegen in Ontinyent, in Clariano, de zuidelijkste subzone van D.O. Valencia, van de regio La Vall d'Albaida, een driehoek gevormd door gemeenten Font de la Figuera, Moixent, Fontanars dels Aforins en Ontinyent. Dit gebied wordt ook wel het Toscane van Valencia genoemd. Het behoort toe aan de familie Cambra en is gesitueerd in de Finca Santa Rosa, het oudste deel van het familiedomein daterend uit de 19de eeuw. Ambitieus project, strevend naar complexiteit en optimale rijpheid, zonder invasieve ingrepen. Kleine hoeveelheden worden met zachte hand op natuurlijk manier apart gevinfieerd. Die delen van de wijngaard worden geselecteerd daar waar zeer arme ondergrond is (rots), waar de wijnstok zeer weinig productie geeft. Per wijnstok wordt maximaal 1 fles geproduceerd. Natuurlijke wijn , sobre lías, zonder stabilisatie, noch filtering, kan reductief overkomen en wordt daarom aangeraden te decanteren.

Vinification
Maceratie en gisting in 600 liter vaten, gedurende 8 maanden, met pulp van de druiven. Nadien wordt de wijn gedurende 16 maanden 'opgevoed' op Frans eiken.

Smaakimpressie
Donkere kersenkleur met lichte granaat reflecties, dens, helder en briljant met fijne traan. Mooie intensiteit van de neus met tonen van overrijpe zwart fruit, pruimen, leder, peper, fosfor en truffel, vele aardse tonen, met rijp rood fruit in evolutie, kersen en karamel met licht geroosterde toets. Zeer stevige, vlezige mond, met zacht fruitige toetsen, grote concentratie, goede zuren, evenwichtig en rijp met licht zoetige tannines. Afdronk, zeer lang een vol, herhaling van zwart fruit en aardse toetsen. Slechts 2.000 flessen geproduceerd.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2021	14.00	0.75 l

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
El Angosto

Klimaat
Mediterraan

Appelatie
D.O. Valencia

Druiven
Malbec
Bobal
Syrah

Domein

Bodem
Steen
Calciumcarbonaatkorst
Mergel

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Stoofschotels
Eenpansgerechten
Rundsvlees
Wildgerechten
Peulvruchten
Harde kazen