

LOGOS II

In het hart van het Navarrese platteland staat Hacienda Logos, een wijnmakerij in traditionele stijl die terug wil keren naar de historische oorsprong van de wijn. Het is de bakermat van de Logos-wijnen, perceelswijnen die uitsluitend worden gemaakt van druiven die op het landgoed rondom de wijnmakerij worden geteeld en die de zuiverheid van de wijngaard vertegenwoordigen. Druiven geteeld onder de krachtige invloed van de Moncayo, die hen een unieke persoonlijkheid geeft. De Bodegas Logos- wijngaarden bevinden zich in de Queiles-vallei, aan de voet van de Moncayo-berg . Met kale, steenachtige en kalkrijke bodems , een kleine en optimaal verdeelde hoeveelheid neerslag en een ongewoon hoog aantal zonuren per jaar, zijn de perfecte omstandigheden voor een hoogwaardige wijnbouw. De wijngaarden zijn beplant met oude wijnstokken van de originele Spaanse variëteiten Tempranillo en Garnacha , evenals de Franse Cabernet Sauvignon, die niet is toegestaan in de direct aangrenzende DOCa Rioja. Het beste druivenmateriaal, vakmanschap in de wijngaard en kelder en kennis van wijn die is gericht op natuurlijkheid, duurzaamheid en ontwikkelingspotentieel zijn de fundamenten van de Logos-wijnen. De wijngaarden zijn tussen de 25 en 70 jaar oud. De leeftijd van de Garnacha-stokken beperkt de opbrengst tot 2.650 kg per hectare. De vroege oogst van de Tempranillo - en Cabernet Sauvignondruiven is beperkt tot 4.000 kg per hectare. Het Bodegas Rioja wijncommentaar: We kennen Amador Escudero al bijna 20 jaar en zijn sindsdien nauw betrokken geweest bij de ontwikkeling van zijn wijnprojecten. Amador is erin geslaagd de kwaliteit van zijn wijnen voortdurend te verbeteren en tegelijkertijd de familiebodega uit te breiden tot een van de grootste wijnmakerijen in Noord-Spanje, zonder ooit te hoeven vertrouwen op investeerders of oenologische steun. De prijs-wijnverhouding van de Crianza Logos II lijkt nu onverslaanbaar !!

Vinification

Gisting in roestvrijstalen tanks met inheemse gisten uit de wijngaard zelf, waarbij de temperatuur op 30°C wordt gehouden. De totale duur van de maceratie bedroeg 25 dagen. De wijn werd overgebracht in fijne Amerikaanse eiken vaten en bleef 14 maanden in het vat en 4 keer overgetapt. Na het bottelen bleef de wijn 12 maanden in de fles voordat het voor verkoop werd vrijgegeven.

Smaakimpressie

De Logos II Crianza uit de DO Navarra is intens kersenrood. In de neus ontdek je aroma's van donker fruit, met een vleugje jam, pittige tonen. Complex en krachtig in de mond. Rijp donker fruit en fijne goed geïntegreerde houttinten.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2019	14.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Logos

Klimaat
Continentaal
Mediterraan

Appelatie
D.O. Navarra

Druiven
Garnacha
Tempranillo
Cabarnet Sauvignon
Merlot

Domein

Bodem
Mergel
Steen

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Foodpairing
Rijpe kaasgerechten
Vleesgerechten
Wildgerechten