



ALMA DE AUTOR MENCIA

Monterrei (Koningsberg) ligt oostelijk van de veel bekendere Rías Baixas en is de meest droge en warme wijnstreek van Galicië. De omstandigheden voor wijnbouw zijn daarom een stuk gunstiger. De druiven worden gemakkelijker rijp en de wijnen zijn doorgaans wat ronder en voller van smaak. Monterrei is - zoals meer kleine wijngebieden in dit deel van Spanje - bezig met een stevige opmars. In 2006 is Pazo das Tapias in Monterrei opgericht door de familie Mendéz, die sinds de jaren '40 al eigenaar is van bodega's in Rias Baixas en Ribeiro. De drie bodega's samen vormen de groep Pazo do Mar. Er wordt bij Pazo das Tapias dan ook niets aan het toeval overgelaten. De bodega ligt tussen de eigen wijngaarden in zodat de druiven na de pluk snel op de plaats van bestemming zijn. Er wordt gewerkt met temperatuurbeheersing tijdens de gisting op RVS-tanks, onder strenge controle van vader Manuel sr. die ook de wijnmaker is. Daarnaast kopen ze druiven van kleine wijnboeren in de omgeving met wie al contracten bestaan sinds de start in de jaren '40.

Vinification

De druiven worden pas in de tweede week van oktober met de hand geplukt. Na een kort schilnweking vergist Manuel ze met behulp van de 'wilde' gistsoorten die onder meer op de schil van de druiven zitten. Tot slot rijpt de wijn twaalf maanden in kleine houten vaten van Frans en Amerikaans eiken. De wijn is gevormd met de druiven Mencía en Arauxa (Tempranillo) van 35 jaar oude wijngaarden. Beperkte oplage van 6666 flessen, 20 Bordeaux vaten van 225 liters.

Smaakimpressie

De wijn heeft een aantrekkelijke neus met tonen van rood fruit(kersen, bramen), pruimen, verse kruiden(Oregano) en wat droppigs. In de mond een mooie balans tussen het rijpe fruit, tannine, het subtiele hout en de verfrissende zuren.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2020	13,50	0.75 l

Profiel van deze wijn**Wijnhuis**

Pazo das Tapias

**Klimaat**

Atlantisch

**Appelatie**

D.O. Monterrei

**Druiven**

Mencia

Arauxa

**Domein****Bodem**

Leisteen

Graniet

**Serveertemperatuur**

14°C à 16°C

**Foodpairing**

Kazen

Stoofschotels

Lamsvlees

Gekruide inktvis

Gevogelte