

3404 TUCA DE ANETO BARRICA

3404 Tuca de Aneto Barrica 2023 is een frisse, houtgerijpte rode wijn van Bodega Pirineos, gelegen in de D.O. Somontano, in de uitlopers van de Pyreneeën. De wijn is gemaakt van Garnacha en Syrah, geoogst in september op het moment van optimale fruitexpressie. De druiven komen van 50 hectare traditionele wijngaarden tussen Barbastro en Salas met leem-kalkbodems. De fermentatie vindt plaats op inox bij 25 °C, met een korte maceratie om overextractie te vermijden. Daarna rijpt de wijn 4 maanden op Franse eik, waar ook de malolactische gisting plaatsvindt. Nadien volgt rijping op beton voor extra complexiteit. Het resultaat is een moderne, elegante wijn met aroma's van zwarte bes, rijpe kers en hout. De smaak is fruitig, rond en evenwichtig met een zachte houttoets.

Vinification
Fermentatie op inox, korte maceratie (6 dagen, 25 °C), 4 maanden vatrijping op Franse eik (225 L), malolactische gisting op vat. Nadien rijping in betonnen kuipen.

Smaakimpressie
Diep kersenrood. Neus van zwarte bessen, kersen, hout en rijp fruit. In de mond soepel, fruitgedragen en elegant met mooi geïntegreerde houttoets.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2023	13.00	0,75L

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Bodegas Pirineos

Druiven
Garnacha
Syrah

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Klimaat
Continentale invloed met frisheid door nabijheid Pyreneeën

Domein

Foodpairing
Gegrild varkensvlees
Geroosterde kip met pijnboompitten en gekarameliseerde ajuin
Pastagerechten op basis van tomaten
Gebraden vlees
Eend
BBQ
Geitenkaas

Appelatie
D.O. Somontano

Bodem
Leem-kalksteen met marmer/zandsteen-onderlagen