



VEREDA

Bodegas El Angosto bevindt zich in een uitwisselingscentrum waar de teelten van de kustvlakten van het berggebied en La Mancha samenkomen. In de gemeente Caudete (Albacete - Castilla la Mancha) met kalkhoudende zandleemgronden, arm aan organisch materiaal en zeer doorlaatbaar, vormen zij de basis van onze wijngaarden. 95 hectare gewijd aan de teelt van wijnstokken, gekenmerkt door het klimaat, met weinig neerslag en een breed temperatuurbereik, waar de winden van de hoogvlakte het karakter van ons landgoed bepalen. Het zijn deze bodem- en klimaatfactoren, samen met onze duurzame wijnbouw, die karakter geven aan onze wijnen, het resultaat van de vereniging van traditie en technologie. Een nieuwe wijn, Vereda, genoemd naar de paden die de wijngaarden doorkruisen, een rode wijn gemaakt van 100% Monastrell variëteit, manuele selectie van de beste druiven afkomstig van oude wijnstokken in de wijngaard 'Los Almendros James Suckling: 91 punten

Vinification

Oogst: Manuele en gemechaniseerde oogst medio oktober. Voorgistende maceratie: gedurende 5 dagen bij 5°C. Gisting: alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks met inheemse gisten en daaropvolgende malolactische gisting in Franse eiken vaten. Na-fermentatieve maceratie: 10 dagen Gistingstemperatuur: 24 - 26 °C Lagering: 14 maanden in Franse eiken vaten van 225 en 500 liter. Rijping in de fles: Minimaal 6 maanden Bereiding: Als gevolg van het bereidingsproces, lichte filtering, kan deze wijn wat neerslag in de fles vertonen. Er zijn plantaardige klaringsmiddelen gebruikt, zodat het product geschikt is voor veganistische consumenten.

Smaakimpressie

Intens rode kleur met violette en heldere tinten. De neus toont intense tonen van rijp rood fruit, perfect vermengd met elegante kruidige en geroosterde aroma's. In de mond vetzig, vlezig en goed gestructureerd. Zwart fruit, hout en geurige specerijen, zoethout en geneeskrachtige kruiden, fris en sappig in de mond, met een rijke fruitigheid en aangename citroenzuren, zilt en minerale met een lange en zijdeachtige afdrank, met zachte en omhullende tannines.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2019	14.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
El Angosto



Druiven
Monastrell



Serveertemperatuur
15°C



Klimaat
Mediterraan



Domein



Foodpairing
Madrileense stoofpot
Gazpacho uit la Mancha
Rood vlees
Lamsvlees
Klein wild
Kazen van schapenmelk
Casqueria als het gaat om gelatineachtige texturen



Appelatie
D.O. Valencia



Bodem
Steen
Kalk