

LA PINADA

Agrícola de Vinos La Higuera is een klein project dat in 2017 is opgericht door twee vrienden, Javier del Blanco en Jorge Navascues, om hun kennis van de wijnindustrie te bundelen en tegelijkertijd apart te werken met topondernemingen uit verschillende regio's in Spanje. Het doel is om eerlijke wijnen te koesteren en te bewerken die hun oorsprong eer aandoen, met grote waarde en echte kwaliteit, die de zuiverheid van de druivensoort en de omgeving waarin ze worden verbouwd tot uitdrukking brengen. Ons eerste project -"La Pinada" - is een enkele wijngaard 100% Bobal, het resultaat van een samenwerking met Modesto Francés en de familie Valsangiacomo in de voormalige "Cooperativa de Viticultores San Juan Bautista" in Requena, Valencia. In het geval van Jorge is het een nogal aangrijpend project omdat de helft van zijn familie uit dit gebied komt en betrokken is bij de wijnbouw. De Fransen hebben een zeer mooie uitdrukking, ze noemen het "vin de soif", wat in wezen neerkomt op een niet pretentieloze wijn waarvan de verfijning wordt afgemeten aan de zuiverheid, eerlijkheid en, vooral, aan de vreugde en verfrissing die ze bieden. Vergeet de nieuwe eik, de zeer late oogst en de alcoholische of overrijpe druiven. Integendeel, "La Pinada" versterkt het fruit, de frisheid en het evenwicht van een echte Bobal-ras. Een wijn die de gezelligheid bevordert en vreugdevolle gelegenheden nog feestelijker maakt. James Suckling 93 ptn: A linear and bright Bobal with juicy-fruit, sweet-herb and blacktea aromas and flavors. Medium to full body. Juicy tannins. Drink now.

Vinification

De druiven zijn afkomstig van 3ha van een enkel perceel genaamd La Pinada - dat wil zeggen een gebied omringd door vele dennenbomen - met wijnstokken die in 1958 zijn geplant, duurzaam worden gekweekt, groeien op alluviale en kleigronden, in struikgewas (Goblet). Spontane gisting vindt plaats met behulp van natuurlijke gist in een enkele betonnen bak, gevolgd door malolactische gisting in dezelfde bak om het karakter van de vrucht te versterken. De wijn is op natuurlijke wijze koud geregeld tijdens de winter, 90% gerijpt in een betonnen tank van 6.000L. en 10% in 500L Franse eikenhouten vaten.

Smaakimpressie

Frisse en fruitige neus met aroma's van braambessen, donkere kersen, Bruyère hout, bloesem en een vleugje aardse mineraliteit. Sappig, geconcentreerd en goed uitgebalanceerd, met een knapperige zuurtegraad en wat drogende tannines.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	13.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Agrícola de Vinos La Higuera

Druiven
Bobal

Serveertemperatuur
12°C à 14°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Eenpansgerechten
Stoofschotels
Vette vis
BBQ
Paella

Appelatie
D.O. Utiel Requena

Bodem
Leem
Klei