

MW Quintos de la Tejera

Het wijnhuis dateert uit het einde van de 19e eeuw en is gerestaureerd en gerenoveerd, waarbij de nieuwste en meest innovatieve technologieën zijn toegepast, waarbij traditie en moderniteit perfect samenkomen, evenals de technieken uit Bordeaux en Castiliaans-La Mancha. De bodega beschikt over veertig hectare wijngaarden met de druivensoorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot en Syrah, geplant meer dan 40 jaar geleden op bijna 700 meter hoogte en doorkruist door de rivier de Guadiana. Tijdens het groeiseizoen, gekenmerkt door koude winters en warme zomers, wordt het aantal druiven beperkt tot 7.500-10.000 kilo per hectare om de kwaliteit te verbeteren. Onze wijngaarden liggen in een koel gebied, nabij het Peñarroya-reservoir en omgeven door heuvels, wat de fenolische rijping van de druiven bevordert door de oogstdatum te vertragen ten opzichte van het regionale gemiddelde. Dit resulteert in wijnen met intense kleur en aroma's, sterke tannines en levendige zuurgraad. Vanwege de hoge kans op late voorjaarsvorst hebben we systemen geïnstalleerd om schade te minimaliseren en tijdens de oogst het ochtenddauw te beheersen, wat het drogen van de wijnstokken bevordert. De bodem, bestaande uit harde kalksteen, mergel en okerkleurige klei, en de langzame rijping van sommige variëteiten zoals de Petit Verdot, zorgen voor wijnen met een karakteristieke mineraliteit en diepe kleur, die ons Pago perfect vertegenwoordigen.

Vinification

De alcoholische gisting gebeurt bij 26-28ºC met inheemse gisten en duurt 30 dagen in maceratie met de schillen. Dagelijks wordt er overgepompt en gerecirculeerd om de kleur en structuur van de druiven optimaal te extraheren. De maceratieperiode duurt in totaal meer dan 25 dagen. De ongeperste wijn gaat direct naar Franse eikenhouten vaten voor malolactische gisting en rijpt 3 tot 24 maanden in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. Alle wijnen worden op natuurlijke wijze geklaard door middel van rekken, zonder enige filtratie. Koude stabilisatie wordt in sommige gevallen niet toegepast. De druiventrossen worden bij zonsopgang handmatig of mechanisch geoogst, afhankelijk van de wijngaard en de te maken wijn. Ze worden snel naar de wijnmakerij vervoerd in kleine plastic dozen van maximaal 15 kg. Voor maximale aromatische intensiteit vindt een pre-fermentatieve maceratie plaats bij lage temperatuur gedurende 4-5 dagen.

Smaakimpressie

Granaatrode kleur. Tonen van rijp rood fruit en florale tonen goed gecombineerd met de sensaties van goed hout. In de mond is hij levendig en evenwichtig met zeer goed geïntegreerde tannines.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	13.50	0.75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Montalvo & Wilmot

Klimaat
Continentaal

Appelatie
V.T. Castilla

Druiven
Tempranillo
Syrah

Domein

Bodem
Kalk
Mergel
Klei

Serveertemperatuur
16°C

Foodpairing
Tapas
Halfbelegen kazen
Vleeswaren