

ADEMAN VALDEARANDA CRIANZA

Bodega Maires ligt in het hart van Toro, Spanje, waar het terroir perfect is voor de productie van de krachtige Tinta de Toro-druif. Met generaties ervaring combineert het wijnhuis traditionele methoden met moderne technieken om unieke, hoogwaardige wijnen te creëren. Bodega Maires streeft ernaar om wijnen te maken die het karakter van de regio en het land weerspiegelen, met bijzondere aandacht voor detail en precisie in elke stap van het wijnmaakproces. Een van de eigenaren, Pablo, is een marketingexpert en hij heeft de etiketten ontworpen, waarbij het idee is dat onze etiketten bijna op zichzelf communiceren. Daarom zijn wij het eerste wijnhuis in de DO TORO dat braille gebruikt om het type wijn op de fles aan te geven. Ademan betekent 'gebaar met de handen' en op elk etiket wordt een ander gebaar gebruikt, afhankelijk van het soort wijn dat we maken en de leeftijd van de wijngaard, wat wordt weergegeven door de leeftijd van de handen waarmee het gebaar wordt gemaakt. De Crianza wordt vertegenwoordigd door de volwassen handen van Fernando, 48 jaar oud, met een reflectieve houding (typisch voor volwassenen). Dit vertegenwoordigt een type wijn (crianza, 12 maanden) en een wijngaard (55-65 jaar oud).

Vinification

Oogst: Handmatige pluk van druiven uit oude wijnstokken (50-60 jaar). Fermentatie: Maceratie op koude temperatuur gedurende 48 uur, gevolgd door fermentatie bij gecontroleerde temperaturen van 18-22°C. Rijping: 12 maanden in Franse eikenhouten vaten.

Smaakimpressie

Diep robijnrode kleur met paarse nuances. In de neus intense aroma's van rijp rood fruit en specerijen, perfect gecombineerd met geroosterde tonen van de vatrijping. In de mond vol, krachtig en complex, met zachte tannines en een elegante afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2021	15.00	0.75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Maires

Druiven
Tinta de Toro

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Gegrilde ribeye
Lamsrack met kruidenkorst
Wilde zwijnstoofpot
Gerijpte kazen
Ravioli gevuld met ossobuco

Appelatie
tor

Bodem
Zanderig