

Cerro del Buey

Bodegas Tintoralba, gevestigd in het karakteristieke dorp Higueruela binnen de D.O. Almansa, is een wijnhuis waar traditie en moderne innovatie samenkomen. De basis van dit succes werd gelegd in 1961 met de oprichting van de coöperatie Santa Quiteria, die werd opgezet om de economische en sociale aspiraties van de lokale boerengemeenschap te ondersteunen. Vandaag de dag is Bodegas Tintoralba een hechte gemeenschap van 225 partners die gezamenlijk meer dan 1.500 hectare aan eigen wijngaarden beheren. Geschiedenis en het Tintoralba Project Hoewel de coöperatie al decennia bestond, werd in 2004 het specifieke 'Tintoralba'-project gelanceerd. Het doel was om de volledige potentie van de Garnacha Tintorera-druif te ontsluiten en te laten zien dat deze variëteit uitstekende gebottelde wijnen kan voortbrengen. Onder leiding van de bekende wijnmaker Pedro Sarrión, die in 2023 de titel 'Erewijnmaker' ontving, werd het wijnhuis een pionier in de regio door als eerste monovarietale wijnen van deze druif op de markt te brengen. Visie en Filosofie De visie van Tintoralba is geworteld in respect voor de natuur en de lokale identiteit: Focus op Garnacha Tintorera: Deze druif, met zijn unieke gekleurde vruchtvlees, wordt beschouwd als het hart van het wijnhuis en gedijt optimaal in de extreme omstandigheden van Higueruela. Biologisch en Veganistisch: Al meer dan 15 jaar zet de bodega zich in voor biologische landbouw. Dankzij de hoogte van 1.000 meter en het droge klimaat is de druk van ongedierte minimaal, wat toelaat om met minimale interventie en zonder zware chemicaliën te werken. De wijnen zijn bovendien veganistisch gecertificeerd. Kwaliteit door Samenwerking: Het wijnhuis functioneert als een "grote familie" van boeren en buren die middelen en kennis delen om de techniek en kwaliteit van hun wijnen voortdurend te verbeteren. Het Unieke Terroir De wijngaarden van Tintoralba bevinden zich op een hoogvlakte tussen de 900 en 1.100 meter boven zeeniveau. De combinatie van een hard, droog continentaal klimaat — met ijzige winters en hete zomers — en een arme, kalkrijke bodem dwingt de druiven tot een langzame rijping. Dit resulteert in wijnen met een enorme concentratie aan kleur, tannines en aroma's, die wereldwijd worden erkend met talrijke prijzen en onderscheidingen.Afkomstig van geselecteerde oude stokken op 1.000 meter hoogte, is dit de belichaming van zachtheid en frisheid binnen de Alquería-reeks.De Cerro del Buey is strategisch belangrijk omdat het de brug slaat tussen traditionele kracht en moderne elegantie. Het gebruik van 500-liter vaten (groter dan de standaard barrique) in combinatie met betonnen eieren is een bewuste keuze om de impact van hout te beperken en de terroir-identiteit van het 'paraje' te laten spreken. Met een alcoholpercentage van 14% is de wijn krachtig, maar door de hoogte van de wijngaarden nooit log of zwaar.

Vinification

Koude maceratie, fermentatie in RVS; 6 maanden rijping deels in 500L Frans eiken en deels in 1.500L betonnen eieren

Smaakimpressie

Aroma's van rijp rood fruit, balsemieke toetsen, ziltige nuances en subtiele geroosterde tonen.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	14.00	0.75L

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Bodegas Tintoralba

Druiven
Garnacha Tintorera

Serveertemperatuur
16–18°C.

Klimaat
Extreem continentaal klimaat

Domein

Foodpairing
Risotto met zwarte truffel en wilde paddenstoelen
Gegrilde octopus met gerookt paprikapoeder
Varkenshaas met kersenglacé.
Rijstgerechten
Wit vlees

Appelatie
D.O. Almansa

Bodem
Kalkrijke, ondiepe bodems