



FINCAS VALDEMACUCO

Stel dat alles wat we generaties lang in Rioja hebben geleerd, ook in andere oorsprongsbenamingen in de praktijk kan worden gebracht? De essentie van elk gebied behouden, maar er onze eigen persoonlijkheid aan geven, onze manier om het land te bewerken, zoeken naar nuances en subtiliteiten... Het is allemaal gezegd en gedaan.

Fincas Valdemacuco is het engagement van Jesús en Ana Martínez Bujanda om wijnen te produceren van verschillende appellations met het zegel en de persoonlijkheid van Valdemar.

Allereerst heeft Ribera del Duero het barre landklimaat dat in geen enkel opzicht te vergelijken is met de vriendelijkere klimaat dat we kennen van de Spaanse costa's. De plaatselijke bevolking omschrijft het zelf als **“9 maanden winter, 3 maanden hel”**; alles in Ribera is intens. Het aantal zonuren bedraagt 2400 per jaar. Tijdens de drie zomermaanden is het overdag bloedheet (vandaar de “hel”) zonder een drupje regen en 's winters daalt het kwik gemakkelijk tot -20°C en soms zelfs nog daaronder. Misschien nog wel het belangrijkste voor de kwaliteit van Ribera-wijnen is het temperatuurverschil tussen dag en nacht (ookwel aangeduid met de Engelse term *diurnal range*) tijdens het groeiseizoen. Door de ligging van de wijngaarden tussen de 720 tot 1.100 meter boven de zeespiegel op het Spaanse bergplateau **‘Meseta Central’**, dalen 's nachts de temperaturen enorm. Zelfs in de zomer kan het er 's nachts verraderlijk koud zijn! Druiven zijn gek op deze temperatuurschommelingen tussen dag en nacht. Tijdens de warme dagen krijgen de druiven overvloedig zon en warmte om perfect te rijpen. Vervolgens wordt 's nachts de fotosynthese die voor die rijping zorgt abrupt afgebroken, waardoor de druiven als het ware in een status van shock belanden, daarbij tot rust komen en - heel belangrijk - hun zuren goed vasthouden. Het resultaat van deze extreme condities is duidelijk terug te proeven in de wijn. Ribera del Duero wijnen zijn vol, rijp en krachtig en hebben over het algemeen een flink alcoholpercentage, maar beschikken daarnaast altijd over een aangename zuurgraad die zorgt voor finesse en een goede balans.

Vinification

Wijngaarden met een stenige bodem en een hoog kalkgehalte, gelegen tussen 850 en 920 meter boven zeeniveau in het dalgebied van Nava de Roa (Burgos). 14 maanden op Franse (70%) en Amerikaanse (30%) eiken vaten.

Smaakimpressie

Intense kersenrode kleur, schoon en helder. Rijp zwart fruit met tonen van pruimen en zwarte zoethout, op de achtergrond de vanille en andere zoete specerijen en fijne geroosterde tonen. Zachte aanzet, met hints van zwart fruit en een duidelijke structuur. Lange, aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2028

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2018	14.50	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Valdemar



Druiven
Tempranillo



Serveertemperatuur
16°C à 18°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Gebraden zuiglam
Gebraden speenvarken
Gegrild rood vlees
Groot wild
Gezouten kazen



Appelatie
D.O. Ribera del Duero



Bodem
Steen
Kalk