Casar de Burbia, Bierzo 2019

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Casar de Burbia is een monocépage mencía van zo'n 40 jaar oude stokken op de kleibodems aan de voet van de hellingen in Valtuille de Arriba. Na een koude voorweking vergist de wijn in inox en blijft hij een tweetal maanden op zijn droesem, waarna hij 6 maanden rijpt op Franse eiken vaten, wat hem een extra dimensie geeft. Diep kersenrood. Aroma's van kers, donkere bosbessen, framboos, viooltjes en een toets chocolade en vanille. Een stevige wijn met een frisse mineraliteit, zachte, fijne tannines en een mooie balans: de mencía komt hier mooi tot uiting.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij een stoofpot van hert of een hazenrug, of bij een côte à l'os met een zuiderse kruidenkorst.

Regio: Het Bierzo ligt in het noordwesten van de provincie León, in Castilla y León, op de grens met Galicië. De Camino Francés, de bekendste pelgrimsroute naar Santiago de Compostela, loopt dwars door de streek, langs Ponferrada, Cacabelos en Villafranca del Bierzo. De wijngaarden liggen in een door bergen beschutte kom op 450 à 800 m hoogte, in een continentaal klimaat met een duidelijke Atlantische invloed. De hellingen bestaan uit leisteen en kwartsiet, op zure bodems zonder kalk. Dé druif van de streek is de mencía, die genetisch identiek is aan de Portugese jaen uit de Dão; het oude verhaal dat pelgrims haar langs de Camino meebrachten, of dat ze verwant is aan de cabernet franc, blijkt een legende. Voor de witte wijnen is de godello de belangrijkste druif.

Het wijndomein: Casar de Burbia is het familiedomein van Nemesio Fernández Bruña, die in de jaren 1980 begon met het opkopen van verwaarloosde, oude bergwijngaarden in Valtuille de Arriba, bij Villafranca del Bierzo. De naam komt van een familieboerderij met fruitteelt uit 1972. Vandaag leidt zijn zoon Isidro Fernández Bello het domein als eigenaar en technisch directeur. De familie bewerkt zo'n 27 ha eigen wijngaard, verdeeld over meer dan veertig percelen op hellingen van 15 tot 35%, op 600 à 700 m hoogte, op ijzerhoudende leisteen en klei. Veel stokken zijn oud, tot meer dan honderd jaar; duizenden oude witte stokken werden omgeënt naar mencía. Sinds 2019 is het domein biologisch gecertificeerd en werkt het volgens regeneratieve principes, met een aparte vinificatie per perceel en minimale tussenkomst.

Meer info op www.casardeburbia.com

Bewaartijd	5-7 jaar
Domein:	Casar de Burbia
Land:	Spanje
Regio:	Castilla y Leon
Appellatie:	Bierzo
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Mencia