Lezcano, Maudes, Crianza 2021

Beschrijving

Karakteristieken: Maudes is genoemd naar Bétulo de Mahudes, een abt en wijnbouwer uit de 10e eeuw van het klooster San Pedro de Canalejas in Valdetrigueros: het bewijs dat hier al meer dan duizend jaar wijn wordt gemaakt. Deze crianza is gemaakt van tempranillo (80%) en merlot (20%) en rijpt 8 maanden op eiken vaten en een jaar op fles. Intens kersenrood. In de neus donkere pruim, zwart fruit en een geroosterde toets. Een krachtige wijn met veel souplesse, dankzij de zachte merlot en het fruitige karakter van de tempranillo; evenwichtig en geconcentreerd, met een afdronk van zwart fruit.

Food Pairing: Serveer aan 17 à 18° bij stoofpotjes van rund of lam, of een lamsbout uit de oven met zuiderse garnituur.

Regio: Cigales ligt in Castilla y León, net ten noorden van Valladolid, langs beide oevers van de Pisuerga, in de buurt van Rueda en Toro. De wijngaarden liggen op zo'n 750 à 800 m hoogte, in een continentaal klimaat met hete zomers, koude winters en een groot temperatuurverschil tussen dag en nacht, dat de druiven 's nachts afkoelt en zorgt voor voldoende zuren. De bodems bestaan uit zand, kalk en mergel op klei, vaak bezaaid met stenen die, zoals in Châteauneuf-du-Pape, overdag de warmte opslaan en 's nachts weer afgeven. In de middeleeuwen leverde Cigales zijn 'claretes', lichte rode wijnen, aan het hof in Valladolid; vandaag maakt de DO, erkend in 1991, naast rosés ook krachtige rode wijnen op basis van tempranillo.

Het wijndomein: Bodegas Lezcano-Lacalle werd in 1991 opgericht door de familie Lezcano-Lacalle, op de resten van een meer dan 200 jaar oude wijnpers in Trigueros del Valle. José-Félix Lezcano León, ingenieur in bosbouw en ampelograaf, stond mee aan de wieg van de DO Cigales; zijn zoon Félix Lezcano Lacalle, oenoloog, werd later voorzitter van de regulerende raad. De Reserva 1991 van het huis was de allereerste wijn in Cigales die de vermelding Reserva mocht dragen. De wijngaarden liggen op de terrassen van de Pisuerga, in de Pago de Valdeátima, op zo'n 830 m hoogte, op kalkrijke, stenige bodems. Ze zijn beplant met tempranillo en merlot van meer dan 25 jaar oud en worden duurzaam bewerkt. De rode wijnen rijpen 12 tot 30 maanden op eiken vaten, 'in de duisternis en stilte van de aarde'.

Meer info op www.lezcano-lacalle.com

Bewaartijd	5-6 jaar
Domein:	Bodega Lezcano-Lacalle
Land:	Spanje
Regio:	Cigales
Appellatie:	Cigales
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Merlot, Tempranillo