Bodegas Iturria, Valdosan, Toro 2020

Beschrijving

Karakteristieken: Valdosan is de topwijn van Bodegas Iturria: een monocépage tinta de toro van niet-geënte, biologisch bewerkte struikstokken van meer dan 100 jaar oud op 650 à 700 m hoogte. Na een maceratie van twintig dagen en een spontane gisting met inheemse gisten gebeurt de malolactische gisting op vat, waarna de wijn 30 maanden rijpt op Franse eiken vaten. Er worden slechts zo'n 5.000 flessen van gemaakt. Diep, donker kersenrood. In de neus rijp rood fruit, een gourmandtoets en subtiele vanille van het hout. De smaak is krachtig en complex, fluweelzacht, mineraal, kruidig en licht rokerig. Zoals alle wijnen van het domein heeft hij een mooie sappigheid.

Food Pairing: Serveer aan 18°, bij voorkeur gekarafeerd, bij lamsbout, rood vlees of een wildgerecht.

Regio: Toro ligt in het noordwesten van Spanje, in de provincie Zamora, langs de Duero op weg naar Portugal. De wijngaarden liggen op 600 à 850 m hoogte, in een extreem continentaal klimaat met hete, droge zomers, koude winters en grote verschillen tussen dag en nacht. De arme bodems van zand, klei, kalk en keien hielden de druifluis tegen, waardoor Toro nog veel niet-geënte, pre-phylloxera struikstokken telt. De rode wijnen worden gemaakt van tinta de toro, een lokale variant van de tempranillo met een dikke schil, die hier krachtiger en steviger is dan bijvoorbeeld in de Rioja. De witte wijnen zijn vooral gemaakt van malvasía castellana en verdejo.

Het wijndomein: Bodegas Iturria is het kleine domein van de Franse wijnmaker Xavier Iturria, geboren in 1977 in Bordeaux. Na zijn studies wijnbouw en oenologie in Bordeaux werkte hij in Ribera del Duero, Rioja en Toro, waar hij in 2009 zijn eigen bodega oprichtte. Hij doet zelf zowel het werk in de wijngaard als in de kelder. Het domein telt amper zo'n 5 ha wijngaard in Morales de Toro, op 650 à 700 m hoogte, op zand-, klei- en kalkbodems. De niet-geënte struikstokken zijn 20 tot meer dan 100 jaar oud; dankzij de zandbodem ontsnapten sommige aan de druifluis. De wijngaarden worden biologisch bewerkt, volgens wat Xavier 'structurele biodynamie' noemt: zonder herbiciden, met de hand geoogst en vergist met inheemse gisten. In de kelder werkt hij met minimale tussenkomst en een zachte extractie, en laat hij hout en tijd hun werk doen, met respect voor de typiciteit van Toro.

Meer info op www.bodegas-iturria.com

Bewaartijd	+10 jaar
Domein:	Bodegas Iturria
Land:	Spanje
Regio:	Toro
Inhoud:	0.75L
Druivenras(sen):	Tinto De Toro (Tempranillo)