Casar de Burbia, Hombros, Bierzo vino de Paraje 2021

Beschrijving

Karakteristieken: Hombros is een monocépage mencía van de hoger gelegen percelen van het domein, met stokken van 50 tot 100 jaar oud op stenige klei. De druiven worden met de hand geplukt en voor zo'n 50% met volledige trossen spontaan vergist met inheemse gisten. De malolactische gisting gebeurt op vat, waarna de wijn 12 maanden rijpt op Franse eiken vaten van twee à drie jaar oud en nog 12 maanden op fles. Diep robijnrood. Aroma's van wilde bessen, bosbes, kers en viooltjes, met een toets leisteen en peper. In de mond sappig, met rijpe, zijdezachte tannines en een levendige zuurgraad. Kan zo'n tien jaar rijpen. De 2021 kreeg 94 punten van Decanter.

Food Pairing: Serveer aan 16 à 17° bij rundvlees, lamsvlees, stoofpotjes, charcuterie of kaas.

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	7-10 jaar
Domein:	Casar de Burbia
Land:	Spanje
Regio:	Castilla y Leon
Appellatie:	Bierzo
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Mencia

De Vinotheek
Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**