



Bodegas La Horra Corimbo I

In de neus verschijnen er veel overlappende lagen. Vooral zwart fruit als pruim en rijpe bramen worden herkend. Het heeft een geweldig mineraal component dat diepte geeft met hinten van Chinese inkt, vochtige aarde en dennen, prachtig in balans met het hout. Delicaat, lang, suggestief en intens tegelijk met muntachtige tonen van zwarte cacao. In de mond is de wijn volumineus met aroma's van zwart fruit en cacao, maar ook frisheid. Het herinnert aan het landschap van de dennenbossen van La Horra net na de regen. De tannines zijn van hoge kwaliteit en wekken een gevoel van kracht en elegantie op, omdat ze volumineus en luchtig zijn. Fruit, mineraliteit, lengte en frisheid komen samen.

Artikelnummer:	08519600
Land:	Spanje
Oogstjaar:	2018
Streek:	Ribera del Duero
Appellatie:	Do Ribera Del Duero
Serveer Temperatuur:	16-18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Tempranillo
Smaak:	Fruitig, Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Bodegas La Horra
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per kist

Sinds 2006 is Bodegas Roda een nieuw avontuur begonnen. Na een traject van twintig jaar besloot het als een van de meest prestigieuze wijnhuizen in de D.O.Ca Rioja zijn kennis en ervaring in te zetten om te diversifiëren in de D.O. Ribera del Duero met Bodegas La Horra. Het begon een onderzoek door het Spaanse grondgebied op zoek naar de beste terroirs voor de teelt van Tempranillo-druiven buiten Rioja. De regio die volgens de gehanteerde criteria de beste aanleg vertoonde was Ribera del Duero en, binnen deze DO, het gebied van La Horra in de provincie Burgos. In 2009 werd Bodegas La Horra geboren met CORIMBO en CORIMBO I. Aangename wijnen met finesse, karakter, elegantie en verouderingscapaciteit aan de top van Ribera del Duero.

Het La Horra gebied werd gekozen vanwege zijn oude wijngaarden, het potentieel en de complexiteit van zijn Tempranillo-druiven, maar ook vanwege het feit dat het een nieuw gebied van de DO is. Een noodzakelijke voorwaarde om de stijl van de wijnen die ze zoeken uit te werken. Het is een gebied met prestige en een lange traditie in de teelt van wijnstokken die dateert uit de pre-Romeinse tijd.

In de DO Ribera del Duero is het overheersende klimaat continentaal met een aanzienlijk thermische sprong tussen dag en nacht. Dit kenmerk vertaalt zich in zeer aromatische wijnen met structuur.

De wijn rijpt 16 maanden in houten vaten waarvan 80% Frans eiken en 20% Amerikaans. In de neus verschijnen er veel overlappende lagen. Vooral zwart fruit als pruim en rijpe bramen worden herkend. Het heeft een geweldig mineraal component dat diepte geeft met hinten van Chinese inkt, vochtige aarde en dennen, prachtig in balans met het hout. Delicaat, lang, suggestief en intens tegelijk met muntachtige tonen van zwarte cacao. In de mond is de wijn volumineus met aroma's van zwart fruit en cacao, maar ook frisheid. Het herinnert aan het landschap van

de dennenbossen van La Horra net na de regen. De tannines zijn van hoge kwaliteit en wekken een gevoel van kracht en elegantie op, omdat ze volumineus en luchtig zijn. Fruit, mineraliteit, lengte en frisheid komen samen.

Geweldig bij een breed scala aan vleesgerechten.