



Castroviejo

Spanien

Rioja



**2022 TEMPRANILLO
Rioja D.O.Ca.**

Weingut

Wie eine Hauptschlagader durchzieht der mächtige Rio Ebro das Anbaugebiet Rioja. Der Fluss ist ganz wesentlich für den Charakter der Rioja-Weine verantwortlich. Seine diversen Ablagerungen dominieren die Böden, sein temperaturregulierender Einfl uss bestimmt das Mikroklima. Im südöstlichen Teil der Region, der Rioja Baja, ist das Klima etwas wärmer und ausgeglichener. Hier treffen das atlantische Klima aus dem Norden, das mediterrane des Ebro und das kontinentale der kastilischen Hochebebe in idealer Weise aufeinander. In Aldeanueva de Ebro, einem beschaulichen Flecken vor beeindruckender Bergkulisse, hat die Bodegas Pastór Díaz eine Führungsrolle in der Region übernommen. Die Wurzeln dieser knapp 100 ha großen Bodega reichen zurück bis ins 19. Jahrhundert - Kontinuität und Verlässlichkeit werden hier groß geschrieben, und die männlichen Nachfahren heißen seit vier Generationen stets Gonzalo Pastór. Nicht Garnacha, wie sonst hier üblich, spielt bei Pastór Díaz die Hauptrolle, sondern Tempranillo. Diese wächst auf 600 m Höhe auf kargem Boden am Fuße des Monte Yerga und ergibt in Zusammenspiel mit der gehaltvollen Garnacha kraftvolle Weine von geschliffener Eleganz. Im beeindruckenden Keller liegen amerikanische und französische Barrique einträchtig nebeneinander - hier schwört Gonzalo Pasto junior, der für den Keller verantwortlich ist, auf perfekt abgestimmte Cuvées. Bodegas Pastór Díaz ist eine hochinteressante Neuentdeckung mit äußerst Rioja-typischen Weinen.

Tipp

Dieser sortenreine Tempranillo vereint moderne Kellertechnik mit klassischer Rioja-Tradition. Daraus entsteht ein sehr kompletter Wein mit jugendlicher Tempranillo Frucht, aber auch mit samtig-weicher Struktur und einem dezenten Hauch Schoko, ohne störende Säure.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.40 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	Tempranillo
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Handlese in kleine Bottiche und Selektion der besten Tempranillo Trauben. Die Trauben werden für 24 Stunden kalt mazeriert, um das Optimum an Fruchtnoten zu erzielen. Nach der Vergärung folgt der Ausbau für 6 Monate im gebrauchten Holzfass.

Sensorik

Intensive Aromen von Pflaumen und Kirschen, mit einem Hauch Lakritze und Vanille. Samtig, rund am Gaumen mit milder Säure.

Passt gut zu

Tapas, kräftigen Fleischgerichten und Grilltem

Lagerfähig

5 Jahre