

Paraje el Bardallo 2022 José Gil - 75 cl.

Eén van de cru's, afkomstig van een klein perceel in San Vicente op 515 m hoogte. Fieldblend met hoofdzakelijk Tempranillo van 40 jaar oud en wat Viura. Terroir van kalksteen met noordoostelijke oriëntatie.



Vinificatie

Manuele oogst. De druiven worden volledig ontrist. Maceratie en gisting gebeurt op cementen cuves. Elevage op 1 houten barrique van 500 liter, die zich bevinden in een calado, een natuurlijke in de rotsen uitgehouden kelder rond San Vicente de la Sonsierra. Er wordt enkel gevinifieerd met autochtone gisten. Productie van 650 flessen.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf : 2024
Op zijn best : 2028-2032
Tot : 2036



Serveren

Steeds karaffen. Serveren in een groot Bourgogneglas.



Proefanalyse

Helder en fonkelend van kleur. Complexe neus met vooral florale en mineralige tonen. De meest verfijnde van de cru's, helemaal getekend door zijn kalkterroir. Mooie aanzet, met veel complexiteit en vooral verfijnd. Ragfijne tannines. Lange afdronk, met veel verfijning en Bourgondische precisie.



Assemblage

Tempranillo (99%), Viura (1%)



Regio:

La Rioja



Appellatie:

D.O.C. Rioja



Wijndomein:

José Gil

Beschrijving domein

Young Winemaker of the year in 2021. Dit is één van Spanjes meest beloftevolle wijnmakers. Zeker in een klassieke appellatie als Rioja is zijn Bourgondische aanpak baanbrekend. Met hun grote voorbeelden Abel Mendoza en de broers Artuke hebben José & Vicky natuurlijk the perfect way to follow. Tempranillo van zijn meest fijne en elegante kant.



Biologisch