

Quincha Corral 2019 Mustiguillo - 75 cl.



Quincha Corral is afkomstig van de Finca Terrerazo, gelegen op 800m hoogte. De bodem is van Dolomitische kalksteen met krijt/zanderige structuur. De wijngaarden werden en gobelet in 1945 en 1970 aangeplant en worden niet geïrrigeerd. Biologische viticultuur met gebruik van covercrops.



Vinificatie

Deze wijn wordt enkel in uitzonderlijke jaren gemaakt. De druiven worden door Toni zelf geselecteerd en met de hand geplukt. De druiven worden ontrist en licht gekneusd. De vinificatie gebeurt in eiken van 225L, 500L en 3500L. De maceratie is ongeveer 12 à 15 dagen en de pigeage wordt manueel uitgevoerd. Na de vinificatie volgt malo en een rijping van 18 maanden in Franse eiken vaten van 225L, 500L en 3500L.



Bewaarpotentieel

te drinken vanaf : 2026
Op zijn best : tussen 2030 en 2033.
Tot : 2040



Serveren

Keldertemperatuur, decanteren de eerste 4 jaar na botteling.



Proefanalyse

Inktzwart! Grote densiteit in alles. Diepe warme geuren van zoet rood fruit. Zalvend zacht, concentratie, met een middenrif dat rijk geschakeerd, complex en breed is. Een wijn met een magische lengte voor gegarandeerd drinkplezier, met in de diepte een rafijn zuurtje. Deze wijn moet zich openen in het glas om zijn ware karakter te tonen. Groots.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en gastronomisch



Assemblage

Bobal (100%)



Regio:

Levante



Appellatie:

D.O.P. Tierra de Terrerazo



Wijndomein:

Mustiguillo

Beschrijving domein

Mustiguillo staat voor de kwalitatieve revival van de Bobal en Merseguera in de Levante. Het domein is sedert 2003 gestart als monopole appellatie in de streek, om nadien bij de alliantie "Vinos de Pago" aan te sluiten (in 2010).



Biologisch