

Ermita de San Lorenzo Reserva 2020 Ruberte - 75 cl.

De klassieke Reserva is een assemblage van de oudste Garnacha wijngaarden en de Cabernet Sauvignon wijngaard die iets hoger op de flanken van het Moncay gebergte ligt. Alle druiven worden met de hand geplukt. Ermita de San Lorenzo = de kapel van de heilige Lorenzo.



Vinificatie

Manuele pluk in de oude wijngaarden. De vinificatie gebeurt in foeders van 5000l met daarna een élevage van 36 maanden op Franse en Amerikaanse barriques van 225l waarvan slechts een klein percentage nieuw is. De eiken vaten bevinden zich in een 500 jaar oude kelder die uitgegraven is in de berg.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024-2027
Te drinken tot: 2028



Serveren

16°C.



Proefanalyse

Kersenrood van kleur met toetsen van violet. In de neus verse kruiden met rijke en rijpe fruitaroma's die onderbouwd worden door een subtiele en gebrande houttoets. In de mond ervaren we een zijden structuur, rond en goed onderbouwd. De tannines zijn zacht en goed in balans. Een wijn met een lange en aangename afdronk. Past perfect bij rood vlees, gerijpte kazen en stoofpotjes.



Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en gastronomisch



Assemblage

Garnacha (60%), Cabernet Sauvignon (40%)



Regio:

Aragón



Appellatie:

D.O. Campo de Borja



Wijndomein:

Ruberte

Beschrijving domein

Prototype van een klassiek familiedomein dat veel wijngaarden met oude wijnstokken in eigendom heeft. Zelf bottelen ze hier een deel van de oogst en een groot deel van de wijnen wordt in bulk verkocht. Ermita de San Lorenzo vormt hun paradepaardje!