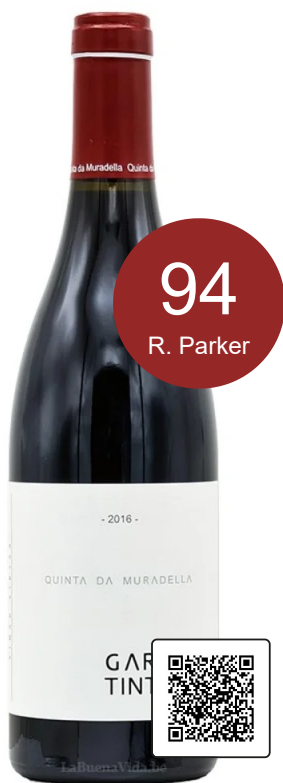


Garnacha Tintorera 2016 Quinta da Muradella - 75 cl.



Deze Garnacha Tintorera is afkomstig van oude wijnstokken geplant rond 1920. Vrij uniek, aangezien de cépage vooral werd gebruikt voor aanvullen van assemblages met andere druiven. José Luis maakt er hier een monocépage van met veel karakter. Tintorera is (zoals de naam het zelf zegt) een druif met veel kleur. Toch is dit zeer verfijnd met een mooie Rhône-twist.



Vinificatie

José Luis Mateo vinifieert 'à l'ancienne' en werkt meer en meer zonder te ontristen en met lange maceraties/fermentaties en zo weinig mogelijk interventie tijdens de vinificatie. Elevage op houten vaten van 500 liter (Franse eik, niet nieuw).



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn best: 2024-2028
Te drinken tot: 2031



Serveren

Op keldertemperatuur, 16 à 18°



Proefanalyse

Helderrood van kleur. Mooie aardse aanzet met wat florale toetsen. Zeer Rhône-achtig in de neus. Toch nog vrij stevig palet, maar volledig in finesse en evenwicht. Mooie zuren aanwezig en lang einde. Verfijning in het glas.



Wijnstijl:

Atlantisch, elegant en gastronomisch



Assemblage

Tintorera (100%)



Regio:

Galicia



Appellatie:

D.O. Monterrei



Wijndomein:

Quinta da Muradella

Beschrijving domein

José Luis Mateo is een zeer bescheiden man. Door velen opgehemeld als de enige wijnmaker van niveau in deze appellatie of zelfs als de beste wijnmaker van Galicia. Geen interesse voor de hoge scores die hij behaalt in de internationale pers, maar alles in functie van de wijngaard.



Biologisch



Biodynamisch