

Finca Calvestra 2021 Mustiguillo - 75 cl.



De Merseguera werd geënt op oude stokken Bobal op 900m hoogte, waar men de Bobal niet voldoende rijp krijgt. De bodem is hier een mix van mergel, kalk en zand en de wijngaard is omringd door olijfbomen, dennenbomen en eikenbomen. Merseguera is geen makkelijke druif. Het moment van optimale rijpheid, de lage rendementen en het koele microklimaat zijn cruciaal. Er wordt hier niet geïrrigeerd en de wijngaard wordt biologisch bewerkt.



Vinificatie

De druiventrossen worden manueel geplukt in kistjes van 15kg, ontrist en zacht pneumatisch geperst. Klassieke vinificatie in acacia vaten met enkel autochtone gisten. Daarna 9 à 11 maanden élevage 'sur lie' op acacia houten vaten van 500L.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2026-2028
Te drinken tot: 2032



Serveren

Fris serveren: 10 à 12°C in een Bourgogne glas



Proefanalyse

Mooie frisgele kleur. Subtiële neus met krokant pitfruit, wat bloemig met een puntje exotisme en fijne mediterrane kruidigheid, ook een vleugje toast. In de mond een zachte en ronde aanzet, zeker niet krachtig maar mooi compleet en groots voor zijn prijskaartje! Helemaal in balans met levendige zuren, een mooi pakket mineralen en een licht kruidige finale, lichte toast opnieuw maar eerder van de élevage 'sur lie' dan van hout. Bijzonder gastronomisch.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en mineralig



Assemblage

Merseguera



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