

Cote Luna 2019 Cote - 75 cl.

De meest unieke van Cote's creaties. Deze Cote Luna is samengesteld uit 3 druivensoorten die we zelden samen vinden in deze regio en zelfs in Spanje : Aragonés, Petit Verdot en Garnacha. Telkens van pie franc wijngaarden tussen 115 en 70 jaar oud ! Maar wat een resultaat ! Deze wijn gaat zonder probleem over vele stevige Ribera del Duero's.



Vinificatie

De druiven worden apart geplukt, telkens volgens de biodynamische maancyclus (vandaar ook de naam "luna"). Daarna apart gevinifieerd in cementen en inoxen cuves. Steeds met temperatuurcontrole. Daarna malolactische gisting op Lunessence barriques uit Bourgogne. 12 tot 16 maanden bâtonnage. Botteling zonder klaring of filtering.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf : 2022
Op zijn best tussen : 2028-2030
Tot : 2036



Serveren

Best te karaffen. Daarna in een groot Bordeaux-glas schenken.



Proefanalyse

Zeer donkere spiegel in het glas. In aanzet vooral zwart fruit in een wilde mengeling van cacao, zoethout, ceder en oosterse kruiden, met ras-el-hanout, zelfs wat saffraan. Zeer veel complexiteit. In de mond en wervelwind van smaken, stevige aanzet met veel smaak. En vooral mooie zuren die een strakke ruggengraat vormen voor deze wijn. Serieuze lengte en complexiteit. Top !



Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



Assemblage

Aragonés, Garnacha, Petit Verdot



Regio:

Castilla y León



Wijndomein:

Cote

Beschrijving domein

Cote is een apart figuur. Levende encyclopedie van de Ribera del Duero regio, met het meest indrukwekkende cv van alle oenologen. Met zijn kennis begon hij in 2018 met een kleine boutique winery, genoemd naar zijn nickname "Cote". Hij werkt volgens de maancyclus tot in al zijn consequenties, hoofdzakelijk met vieilles vignes in pie franc en doet het meeste samen met zijn jonge dochter Carlota, zijn oogappel.



Biodynamisch