

Trasnocho 2016 Remírez de Ganuza - 75 cl.

Trasnocho betekent hier letterlijk 'het sap van één nacht'. Een echte fruitbom.



Vinificatie

22 maanden op nieuwe Franse eik.



Bewaarpotentieel

De eerste 6 jaar decanteren.
Potentieel tot 15 jaar.



Serveren

18°C, decanteren enkele uren vooraf.



Proefanalyse

Inktzwart, geen spoor van evolutie. Compact boeket, zwart rijp fruit, looizuren, cacao. Het eerste smaakcontact is overweldigend en zeer uitgesproken. Vlezig, sappige tannine als ruggengraat doorspekt met fijn rood pitfruit dat onderin voor een subtiel zuurtje van de Tempranillo zorgt. Na het glas meermaals op te schudden en de wijn te proeven krijg je pas toegang tot het gebalde fruit en de looizuren. Een wijn om op te bijten met veel lengte en nog meer toekomstmuziek.

Beschrijving domein

Grote wijnen worden in de wijngaard gemaakt - ook in Rioja. Fernando Remirez de Ganuza is een man met open vizier, gek van zijn wijnstokken die hij enorm observeert. Hij maakt een punt van een detail waar collega wijnbouwers aan voorbij gaan. Daarin maakt hij het grote verschil en dat merk je als je zijn wijnen na 20 jaar in het glas krijgt!



Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



Assemblage

Tempranillo (94%), Graciano (4%), Malvasia, Viura



Regio:

Pais Vasco



Appellatie:

D.O.C. Rioja



Wijndomein:

Remírez de Ganuza