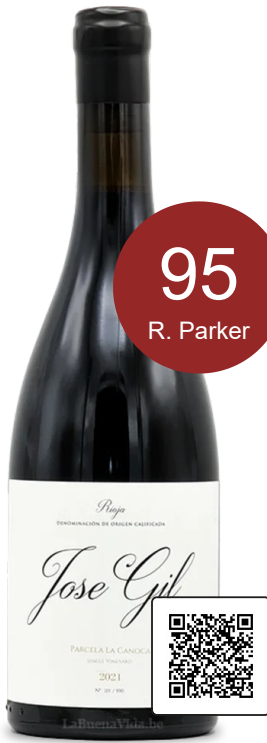


Paraje La Canoca 2022 José Gil - 75 cl.



Eén van de cru's, afkomstig van een klein perceel in San Vicente op 540 m hoogte. Fieldblend met hoofdzakelijk Tempranillo van 50 jaar oud en wat Viura. Terroir van hoofdzakelijk kalksteen met veel kruiden en aromatische heesters rond de wijngaard.



Vinificatie

Manuele oogst. De druiven worden volledig ontrist. Maceratie en gisting gebeurt op cementen cuves. Elevation op 1 houten barrique van 500 liter, die zich bevinden in een calado, een natuurlijke in de rotsen uitgehouwen kelder rond San Vicente de la Sonsierra. Er wordt enkel gevinifieerd met autochtone gisten. Productie van 600 flessen.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf : 2024
Op zijn best : tussen 2029 en 2033
Tot : 2036



Serveren

Steeds karafferen. Serveren in een groot Bourgogneglas.



Proefanalyse

Helder rood van kleur. Complexe neus met veel rood fruit, violet en andere bloemige tonen en veel mediterrane kruiden : thijm, rozemarijn, venkel... Sappig in aanzet, maar toch complex en vooral verfijnd. Stevige maar toch elegante tannines. Ontzettend lange afdrank, met veel verfijning en Bourgondische precisie.



Assemblage

Tempranillo (99%), Viura (1%)



Regio:

La Rioja



Appellatie:

D.O.C. Rioja



Wijndomein:

José Gil

Beschrijving domein

Young Winemaker of the year in 2021. Dit is één van Spanjes meest beloftevolle wijnmakers. Zeker in een klassieke appellatie als Rioja is zijn Bourgondische aanpak baanbrekend. Met hun grote voorbeelden Abel Mendoza en de broers Artuke hebben José & Vicky natuurlijk the perfect way to follow. Tempranillo van zijn meest fijne en elegante kant.



Biologisch