

BODEGAS ARAGONESAS

SPANJE | CAMPO DE BORJA



HET WIJNHUIS | BODEGAS ARAGONESAS

Bodegas Aragonesas is de grootste producent van de Campo de Borja en opgericht in 1984. Het huis staat er bekend om dat de wijnstokken de hoogste gemiddelde leeftijd van Europa hebben. Ruim 25% heeft een leeftijd van boven de vijftig jaar, met uitschieters tot boven de honderd jaar. Dit in combinatie met het terroir en de passie van de wijnmakers zorgt voor geconcentreerde wijnen. Door zijn omvang maken ze bij Bodegas Aragonesas wijnen voor iedereen, zowel fruitig en toegankelijk als krachtig en complex, rood, wit en rosé. De belangrijkste druif uit deze streek is de garnacha en logischerwijs speelt ook deze druif de eerste viool. Daarnaast staat tempranillo, syrah en moscatel aangeplant.

STREEK | CAMPO DE BORJA

In de noordelijke regio Aragón ligt het kleine wijnbouwgebied Campo de Borja, welke sinds 1980 in het bezit is van de d.o.-status. Het gebied is gelegen in het uiterste westen van de regio, nabij Zaragoza. Halverwege de twaalfde eeuw zijn de Citeriënzer Monniken gestart met het cultiveren van druiven voor wijn. Garnacha is het belangrijkste druivenras in de streek. De ligging van het gebied is op een hoogte van 350 tot 750 meter. Doordat het aan de voet van een gebergte ligt is het klimaat ideaal voor wijnbouw, De winters zijn koud met Atlantische invloeden, de zomers daarentegen warm, onder invloed van de Middellandse Zee.



ARAGONIA

BODEGAS ARAGONESAS 'ARAGONIA'

2016



LAND:	SPANJE
APPELLATIE:	CAMPO DE BORJA D.O.
STREEK:	CAMPO DE BORJA
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	CAMPO DE BORJA
DRUIVENRAS:	GARNACHA

De Aragonia mag met recht één van de topwijnen van Bodegas Aragonesas worden genoemd. Aan de basis van deze wijn staan wijnstokken van tenminste dertig jaar oud, die van nature niet meer dan een kilo druiven leveren. Dit zorgt voor een hoge concentratie van aroma's in de wijn. De voor deze wijn geselecteerde percelen liggen op een hoogte van zeshonderd meter. Door de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht kunnen de druiven langzaam rijpen zonder hun frisheid te verliezen. Het smaakrijke sap wordt als een crianza gedurende acht maanden opgevoed in 'barricas' van Frans en Amerikaans eikenhout.

“De wijn is ondanks zijn intense smaak van rijp fruit, kruiden en drop allesbehalve log of zwaar. Hij is zelfs opvallend levendig en fris. Deze ‘hemelse garnacha’, zoals hij bij Bodegas Aragonesas wordt genoemd, is prachtig in combinatie met stevige vleesgerechten.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 17-19° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020