



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.



ECCE HOMO JOVEN

BODEGAS ARAGONESAS 'ECCE HOMO JOVEN' 2018



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

In totaal worden maar liefst 3.700 hectare wijngaarden bewerkt door de wijnboeren van Bodegas Aragonesas. De druiven, voornamelijk afkomstig van oude garnachastokken, worden in een weinig tot de verbeelding sprekend gebouw in Fuendelajón verwerkt tot zeer smaakvolle wijnen. Ecce Homo Joven is na strenge selectie van het oogstgoed verkregen. Het karakter is typisch Spaans: zwoel, intens en temperamentvol.

“Omdat deze wijn geen houtopvoeding krijgt, is hij vooral zeer sappig met een intens fruitaroma. Een wijn die zich met veel plezier tijdens informele momenten of bij de dagelijkse maaltijd laat genieten.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020