



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 SELECCIÓN BODEGAS ARAGONESAS 'ECCE HOMO SELECCIÓN' 2015



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

Wijnbouw in Campo de Borja stamt al uit de elfde eeuw, toen monniken druiven gingen verbouwen om hun kloosters van wijn te kunnen voorzien. Op het etiket van deze wijn komt dit religieuze verleden op een wel heel bijzondere manier terug. Een tachtig jaar oude, demente dame probeerde eigenhandig een beschadigde fresco van de gegeselde Jezus (Ecce Homo) in een kerk in Borja te restaureren. Het resultaat was een bijna kinderlijk schilderij, dat juist daardoor tot een ware cult is geworden onder toeristen en bedevaartgangers. Ecce Homo Selección is na strenge selectie van de geogste druiven verkregen. Het geconcentreerde sap rijpt gedurende twaalf maanden in barriques van Franse eikenhout.

“Evenwichtig, sappig en complex; een wijn om een avond lang van te genieten of te laten vergezellen door harde kazen of smaakvol vlees in een rijke saus.”

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020