



BODEGAS TINEDO

SPANJE | LA MANCHA

HET WIJNHUIS | BODEGAS TINEDO

De flessen van Bodegas Tinedo vallen op door hun eigentijdse uitstraling. Toch bestaat dit familiebedrijf in La Mancha al ruim 250 jaar. De jongste generatie, broer en zussen Manuel, Esperanza en Amparo Álvarez-Arenas Bayo, hebben het bedrijf op alle fronten gemoderniseerd. Bodegas Tinedo werkt tegenwoordig volledig biologisch, dus zonder bestrijdingsmiddelen in de wijngaard. Het continentale klimaat in La Mancha, gekenmerkt door een droog en warm groeiseizoen, vermindert de kans op ziektes en schimmels. Dit draagt bij aan succesvolle biologische wijnbouw zoals door Bodegas Tinedo gehanteerd.

STREEK | LA MANCHA

La Mancha, de vlakte ten zuiden van de Spaanse hoofdstad Madrid, is met een oppervlakte van maar liefst 160.000 hectare het grootste wijngebied ter wereld. Daar waar vroeger met name de witte airéndruif werd verbouwd voor de binnenlandse brandy, worden er in toenemende mate rode rassen als cencibel (tempranillo), syrah en cabernet sauvignon gebruikt voor de kwaliteitswijnen. De viticultuur in La Mancha wordt beheerst door het continentale klimaat, gekenmerkt door extreem hete en droge zomers en koude winters.



CALA N.1

BODEGAS TINEDO 'CALA N.1' 2015



| | | |
|--------------------|--|-----------|
| LAND: | SPANJE | € € € € € |
| APPELLATIE: | VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA | |
| STREEK: | LA MANCHA | |
| WIJNSOORT: | RODE WIJN | |
| HERKOMST: | LA MANCHA | |
| DRUIVENRAS: | TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRACIANO | |

De Cala N.1 is een assemblage van de inheemse en internationale druivenrassen tempranillo, graciano, syrah, cabernet sauvignon en zelfs een beetje witte roussanne. Voordat de alcoholische vergisting begint, wordt het sap zeven dagen ingeweekt om extra kleur- en smaakstoffen te onttrekken. De wijn fermenteert en rijpt grotendeels in grote roestvrijstalen tanks, met slechts een klein deel in gebruikte eikenhouten vaten.

“De Cala N.1 is rond en volfruitig van smaak, zonder ook maar een moment log of zwaar te worden. Integendeel: deze wijn blinkt uit in frisheid en elegantie met een florale toon en is heerlijk als winterse wijn voor de open haard of bij een kruidig, puur vleesgerecht.”

– Bert van Eyck

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020