Viña Jaraba La Mancha Reserva

La Mancha - Spanje

Pago de la Jaraba is een kleine producent in het Spaanse La Mancha die uitsluitend wijn maakt van druiven van eigen wijngaarden. Deze kleine, ambachtelijke bedrijven produceren doorgaans een betere kwaliteit dan grote, meer industriële bedrijven die zijn ingesteld op een grote productie. Die hoge kwaliteit gaat zeker op voor deze voortreffelijke en zacht smakende Reserva. Gemaakt van handgeplukte tempranillo-, merlot- en cabernet sauvignondruiven en ruim een jaar gerijpt in kleine fusten van Frans en Amerikaans eikenhout. Om de maximale smaak te behouden, is de wijn niet gefilterd. Hierdoor kan een beetje droesem ontstaan. Zeer aanbevolen!



Proefnotitie

Volle, aromatische rode wijn met nuances van cederhout, kruiden en leer. De smaakinzet is vol, soepel, rond en de afdronk is lang en geurig.

Drinken bij

Heerlijke, gerijpte wijn bij (gegrild) vlees van rund of varken. Ook uitstekend buiten de maaltijd om te drinken.

Houdbaarheid

Nu op dronk, houdbaar tot acht jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Onderscheidingen

2016	WineEnthusiast.com | 89/100 | Dark chocolate, butterscotch and violet
2014	Perswijn - maart/april 2021: **** Zeer goed | Sap, kruiden, lekker stoer
2011	Por Favor - voorjaar 2019: Verleidelijk vol, rond en zacht

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl