



SAUTER

WIJNEN



Yotuel Selección 2017 Ribera del Duero DO

Kleur

Transparant robijnrood met wat verkleuring (mahoniegloed) aan de randen door de rijping op barriques.

Neus

Iets reductieve, maar toch behoorlijk krachtige neus. Wat animaal in eerste instantie, maar dat verdwijnt naarmate de wijn langer aan zuurstof wordt blootgesteld. Dan komt het ware Spaanse karakter naar voren: dikke zwarte fruittonen, chocolade en zelfs het zoetkruidige van peperkoek. Likeur van zwarte kersen, iets bedwelmend. Duidelijk waarneembaar effect van de rijping op hout.

Smaak

De neus blijkt een goede prelude op de smaak: dikke, hechte aanzet. Massief en behoorlijk geconcentreerd. De wijn beschikt over een zekere dikte in de mond, maar te zwaar is het niet. Uiterst solide wijn met een ferme tanninestructuur. Goede balans tussen tannines, fruit en zuren. Dankzij dat evenwicht heeft deze wijn een royaal toekomstperspectief. Gezien de kracht van de wijn is het alcoholgehalte heel redelijk: 14,5%

Bodem

Arme zandbodem met klei en kalk. Twee percelen gelegen in Anguix: Otero en Morris. Op beide percelen staan de druivenstokken als 'bush vines' aangeplant; stokken zijn 62 jaar oud. Opbrengst per ha is 24,5 hl.

Vinificatie

Handmatige oogst. Na binnenkomst een strenge selectie van het materiaal en vervolgens start de vergisting spontaan op met druifeigen gisten. De vergisting neemt ongeveer 14 dagen in beslag (op RVS cuves) en aansluitend volgt de malolactische gisting die plaatsvindt op barriques van Frans eiken. Rijping op diezelfde vaten van 14 maanden.

Culinair

Dinerwijn pur sang: de wat minder verfijnde delen van het rund verdienen de voorkeur. Denk aan bavette, côte de boeuf etc. Bereiden boven open vuur geniet de voorkeur. Houd in het achterhoofd dat een vetrand geen enkel bezwaar is.

Druif/Druiven

100% Tinta del País (= Tempranillo)

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75