

SECASTILLA

Viñedos Viejos de Altura



WEINLESE

2014 kann als "normales" Jahr bezeichnet werden mit einem trockenen Winter und regnerischem April. Im August und September gab es ein paar Tage mit leichtem Regen. Insgesamt war der Niederschlag unterhalb des Durchschnitts der letzten 10 Jahre. Ungewöhnlich war in diesem Jahr das Ausbleiben des „cierzo“, des für das Ebro-Tal typischen Windes. Die Lese begann am 22. August mit dem Pinot Noir, gefolgt von Chardonnay und Merlot. Der Gewürztraminer wurde ungewöhnlich früh gelesen, in den ersten Septembertagen, gefolgt von Syrah und Tempranillo, welche mit einem guten Säureniveau ausgestattet waren. Die autochthonen Rebsorten mit einem längeren Reifezyklus wie Macabeo, Moristel, Cabernet Sauvignon und Parraleta reiften am Ende des Monats während die roten und weißen Garnacha-Trauben Anfang Oktober gelesen wurden. Es gab keine wirklichen Hitze-Wellen im Frühjahr und Sommer, daher reiften die Trauben langsam und brachten sehr gleichmäßige Triebe hervor. Die frühen Rebsorten ergaben ausdrucksstarke, aromatische und intensive Weine, während die späteren Varietäten extrem frische Weine mit angenehmer Textur und viel Trinkfluss hervorbrachten.

WEINBERGE

Die Weinberge im Secastilla Tal liegen im weit entfernten nord-östlichen Gebiet Somontanos und genießen ein spezielles mediterranes Mikroklima. Wir haben sehr alte Garnacha Rebstöcke an den steinigten Hängen auf 700 m ü. d. M. wiederentdeckt. Garnacha ist eine traditionelle Rebsorte des Secastilla Tals. Sowohl die Höhenlage als auch die Ausrichtung der Weinberge sorgen dafür, dass sich diese an vielen Sonnenstunden erfreuen und Trauben so hervorragend reifen können. Das Tal wird nicht bewässert und die Böden bestehen aus sandigem Lehm und sind recht steinig.

WEINBEREITUNG

Am 5. Oktober konnte das optimale Reife-Level der an unseren alten Rebstöcken hängenden Garnacha-Reben festgestellt werden. Die Reben wurden vorsichtig per Hand gelesen, selektiert, in kleine Holzkisten gegeben, entrappt und in Bottiche im Weinberg gebracht wurden. Die niedrigen Temperaturen ermöglichten dort eine dreitägige Mazeration. Anschließend vollzog sich die alkoholische Fermentation im Weingut bei einer Temperatur von unter 25°C. Der Wein wurde dann dreifach abgezogen und in neue französische Eichenholzfässer für eine 10-monatige Reifezeit gefüllt. Im Juni 2016 ist er umgefüllt, gefiltert und auf Flaschen gezogen worden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Terroir und über 70jährige Rebstöcke – das ist es, was Secastilla 2014 widerspiegelt. Seine mittlere Farbdichte weist auf die Nähe zu den Pyrenäen hin. In der Nase komplex, elegant mit leichtem Aroma von Toast hervorgerufen durch die Lagerung im Holzfass. Am Gaumen mineralisch und hedonistisch. Eben ein Spiegel des Landes, auf dem er gedeihen konnte.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein sollte zwischen 16 und 18°C serviert werden und ist perfekter Begleiter von Braten, Schmorgerichten, rotem Fleisch und Wild.

Jahrgang: 2014.

Weinbauregion: D.O. Somontano.

Weinberge: Guardia Miranda & Botiguero

Rebsorten: Garnacha von sehr alten Rebstöcken.

Lese: 5. Oktober 2014.

Ausbau: 10 Monate in französischen Allier Holzfässern.

Alkohol: 13,5 % vol.

Ph-Wert: 3,54.

Gesamtsäure: 5,35 g/l.

Restzucker: 2,6 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino