



## Vizcarra 15 Meses - 2017 - 150 cl

Bodegas Vizcarra · Spanje · Castilla-Y-Leon · DO Ribera del Duero

Vol & elegant

*Vizcarra-signatuur in 15 maanden eik: vol, structuurrijk en spannend mineraal.*

### Proeven

| NEUS  | SMAAK   | AFDRONK  |
|---|---|--|
| <p>&lt;p&gt;In de neus opent deze wijn met aroma's van zwart fruit, leer, kruidnagel, zoethout en cederhout, een expressief en gelaagd bouquet.&lt;/p&gt;</p> | <p>&lt;p&gt;In de mond toont de wijn zich fruitig, mineraal, kruidig, gestructureerd en fruitig, kruidig, mineraal, gestructureerd, krachtig, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.&lt;/p&gt;</p> | <p>&lt;p&gt;Met een fruitige afdrank en een bewaarpotentieel van 10–15 jaar.&lt;/p&gt;</p> |

Aanbevolen bij: Wild Lam Rood vlees Stoofpot Jamón Ibérico Gerijpte kazen

### Wijndetails

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| JAAR              | 2017                |
| WIJNHUIS          | Bodegas Vizcarra    |
| LAND              | Spanje              |
| STREEK            | Castilla-Y-Leon     |
| APPELLATIE        | DO Ribera del Duero |
| DRUIVENSOORT      | Tempranillo         |
| KLEUR             | Rood                |
| INHOUD            | 150 cl              |
| SCHENKTEMPERATUUR | 16–18°C             |



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

|                  |  |
|------------------|--|
| BEWAARPOTENTIEEL | 10–15 jaar   |
| OOGST            | Manueel  |
| SLUITING FLES    | Kurk   |
| KARAKTER         | Fruitig, Kruidig, Mineraal, Gestructureerd, Krachtig |
| CERTIFICERING    | Duurzaam   |

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van kalk, klei, zand, kiezel. vinificatie in eikenhouten vat (frans & amerikaans). rijping 15 maanden franse en amerikaanse eik. wijnbouw volgens duurzaam principes.</p>

## Verhaal van deze wijn

### Bodegas Vizcarra — een familiale signatuur in Ribera del Duero

Bodegas Vizcarra ligt in het gehucht Mambrilla de Castrejón, op een hoogvlakte op bijna 900 meter die door de wijnbouwers van Ribera del Duero "het hart van de Ribera" wordt genoemd. Het familiedomein bewerkt 55 hectare Tinto Fino — de lokale naam voor Tempranillo — op een mozaïek van percelen met poëtische namen: Los Barriles en Carrascal voor de oudste stokken, La Ambuena, El Oro, Las Arras, Tras de San Pedro, Senda del Oro, Torralvo, La Ribota voor de kleinere maar even nauwgezet bewerkte zones. Eén enkele hectare Merlot en een paar kleinere proefpercelen vervolledigen de cyclus.

Stichter José Manuel Vizcarra Aguado was in de jaren tachtig één van de pioniers die in deze streek op wijnbouw durfden inzetten, lang voor Ribera del Duero de internationale faam verwierf. Zijn zoon Juan Carlos Vizcarra Ramos studeerde af in Logroño en maakte zijn eerste wijnen in de garage van het ouderlijk huis. Vandaag is hij de oenoloog van het huis. In 2007 werd een nieuwe kelder ingehuldigd waarin het volledige proces — van remontages tot persen, aftrek en hercirculatie — uitsluitend op zwaartekracht verloopt. Géén pompen, omdat Juan Carlos overtuigd is dat dat ten goede komt aan zowel aroma als textuur van de wijn.

### Vizcarra 15 Meses — jaargang 2017

15 Meses is de cuvée die de signatuur van het huis het scherpst in beeld brengt: structuur en elegantie, fruit en hout in evenwicht, een wijn die nu al schitterend drinkt en tegelijk de ruggengraat heeft om enkele jaren op fles te rijpen. De naam verraadt het: vijftien maanden op eik vormen de spil van de cuvée, en dat hout is geen sluijer maar een raamwerk waarbinnen de wijn zich kan ontvouwen.

## Herkomst en terroir

De druiven groeien op meer dan twintig jaar oude wijnstokken op het thuis-terroir van het domein. De bodems zijn een mozaïek van zand en klei-kalksteen, hier en daar afgewisseld met kiezelbanken. Op bijna 900 meter hoogte zorgen koele nachten en warme dagen voor druiven met intens aroma, rijpe tannines en behoud van zuren — de ideale voorwaarden voor een Ribera met diepte en lange adem. Jaargang 2017 was een uitdagend maar zorgvuldig gerealiseerd jaar in Ribera, en in magnumformaat heeft deze cuvée alle tijd gehad om in stilte naar zijn evenwicht te groeien.

## Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 100% Tinto Fino (Tempranillo)
- **Oogst:** handmatig, in kistjes van 15 kilo, dubbele tafelselectie op tros en op druif



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

- **Vinificatie:** ontritseling, vinificatie volledig op zwaartekracht, 17 dagen maceratie met drie remontages per dag op 28°C, malolactische gisting op Amerikaans eik
- **Élevage:** 15 maanden op Franse en Amerikaanse eikenhouten barriques

## Proefnotities

Een diepe robijnrode kern met purperen rand. De neus opent gul op rijp zwart fruit — pruim, braam en zwarte kers — vervlochten met de typische Vizcarra-toets van leer, kruidnagel, zoethout en een hint van cederhout. Onderliggend de minerale grondtoon van Ribera-kalksteen. In de mond toont de wijn zich vol en breed, met fijngeweven tannines die de structuur dragen zonder ooit ruw te worden, een levendige zuurgraad die de wijn rechtop houdt en een afdronk die in lagen blijft hangen. Een Ribera van het soort waar tijd niets aan afdoet en alles aan toevoegt.

## Aanbevolen bij

Vlees met karakter: een rib van het Ibérico-rund, lamsbout uit de oven, gegrild rood vlees met rozemarijn, een stoofschotel van wild, gerijpte schapenkazen, of een bord met Ibérico-ham en oude Manchego. Past evengoed bij een Spaanse zondagse paella met konijn.

## Serveeradvies

Schenken op 17 tot 18°C in een Bordeauxglas. Een uur op voorhand karaferen wint deze cuvée duidelijk aan openheid en geurigheid. Bewaarpotentieel: 10–15 jaar — in magnumformaat staat deze cuvée op zijn zenit en heeft nog volop ruimte. Magnumformaten zoals deze rijpen trager dan reguliere flessen en bieden daarmee een nog langere drinkvenster, ideaal voor de kelder of voor grote tafels.

## Over Bodegas Vizcarra

hooggelegen familieproject met finesse, kracht en zwaartekrachtskelder.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco