



## Senda del Oro - 2023 - 75 cl

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

Sappig & kruidig

*Toegankelijke Ribera del Duero: rijp zwart fruit, mineraal en sappig zonder zwaarte.*

### Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p>&lt;p&gt;In de neus opent deze wijn met aroma's van zwart fruit, viooltjes, mineraal, zoethout en braam, een expressief en gelaagd bouquet.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;In de mond toont de wijn zich fruitig, mineraal, kruidig, sappig en fruitig, kruidig, mineraal, sappig, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;Met een fruitige afdrank en een bewaarpotentieel van 3–5 jaar.&lt;/p&gt;</p>

Aanbevolen bij: Lam Jamón Ibérico Geroosterd vlees Tapas Harde kazen

### Wijndetails

JAAR	2023
WIJNHUIS	Bodegas Vizcarra
LAND	Spanje
STREEK	Castilla-Y-Leon
APPELLATIE	DO Ribera del Duero
DRUIVENSOORT	Tempranillo
KLEUR	Rood
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	16–18°C
BEWAARPOTENTIEEL	3–5 jaar



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fruitig, Kruidig, Mineraal, Sappig
CERTIFICERING	Duurzaam

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van kalk, klei, zand, kiezel. vinificatie in eikenhouten vat (frans & amerikaans). rijping 7 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.

### Senda del Oro — jaargang 2023

Senda del Oro is dé instapwijn van het huis, en zoals Juan Carlos het zelf omschrijft: "een wijn om Ribera del Duero te leren kennen". Geen lichte gewichtsklasse — ondanks zijn toegankelijke prijs draagt deze cuvée onmiskenbaar de signatuur van Vizcarra: rijp zwart fruit, mineraliteit, frisse drinkbaarheid en een fluwelen mondgevoel dat duidt op zorgvuldige extractie en houtopvoeding.

## Herkomst en terroir

De druiven komen van vijftien jaar oude wijnstokken op zandige, met kiezel doorspekte klei-kalksteenbodems rond Mambrilla de Castrejón. Op een hoogte van bijna 900 meter zorgt het continentale klimaat met grote dag-nachtverschillen voor langzame rijping en behoud van zuren — de mineraliteit en frisse afdrank die Ribera del Duero kenmerken zijn hier dan ook geen toeval, maar het rechtstreekse gevolg van het terroir.

## Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 100% Tinto Fino (Tempranillo)
- **Oogst:** handmatig, in kistjes van 15 kilo, gevolgd door dubbele selectie op tros en op druif
- **Vinificatie:** ontritseling vóór de gisting, 14 dagen maceratie met drie remontages per dag op 27°C, malolactische gisting op vat
- **Élevage:** 7 maanden op Franse en Amerikaanse eikenhouten barriques



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

## Proefnotities

De wijn toont een diep robijnrood met purperen reflecten. De neus opent op een gulle waaier van zwart fruit — braam, zwarte bes, donkere kers — getekend door een fijne kruidigheid, viooltjes, een hint van zoethout en de minerale signatuur van de kalksteen. In de mond is hij sappig en zuiver, met soepele tannines, een mooie dragende zuurgraad en een afdronk die langer aanhoudt dan zijn prijs doet vermoeden. Een Ribera die laat zien wat het huis in zijn DNA heeft: structuur zonder zwaarte, fruit zonder zoetheid, hout dat ondersteunt zonder te overheersen. Jaargang 2023 is een jonge, fruitgedreven jaargang die de toegankelijkheid van de cuvée bij uitstek verbeeldt — drinkbaar vanaf het glas, maar met genoeg structuur om enkele jaren te verfijnen.

## Aanbevolen bij

Een veelzijdige tafelgenoot bij de Spaanse keuken en mediterrane gerechten in het algemeen: tapas met Ibérico-ham, gegrilde lamskoteletten, geroosterde lever, geroerbakte paddenstoelen, gerijpte schapenkazen zoals Manchego of een eenvoudige paella met chorizo.

## Serveeradvies

Schenken op 16 tot 18°C in een Bordeauxglas. Decanteren is niet nodig; een uurtje karaferen of vroegtijdig openen volstaat. Bewaarpotentieel: 3–5 jaar vanaf de oogst.

## Over Bodegas Vizcarra

hooggelegen familieproject met finesse, kracht en zwaartekranchelder.

---

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco