

VALENTIN WINE

Rioja DOCa

Carrapecina 2024 Bodegas Eguiluz

CHF 39.50

- 75cl
- 14.7%
- Rioja
- Tempranillo
- AN 45127524

Vinifikation
Die Trauben für Carrapecina stammen aus den höchsten und kühlsten Lagen von Abalos, die auf 603 Meter liegen. Die Reben wurden zwischen 1986 und 1993 gepflanzt, der Untergrund ist arm an organischer Materie und führt zu einem schwachen Wachstum und niedrigen Erträgen. Nach der Handernte werden die Trauben temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren, bei maximal 25 ° C. Um eine möglichst sanfte Extraktion zu gewährleisten wird die Maische nur wenig bewegt und übergossen. Nach der Gärung findet ein Ausbau für 8 Monate im französischen Barrique statt.

Degustationsnotiz Nase
In der Nase zeigen sich zurückhaltende noble Aromen nach reifen Kirschen und roten Beeren, welche von würzig-ätherischen Noten ergänzt werden.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen zeigt Carrapecina viel Schmelz und eine seidige Textur, die tiefgründig, komplex und mit einem dichten Tannin ausgestattet ist. Der Abgang ist langanhaltend und verführt mit einer dichten, salzigen Textur.

Passt zu
Schmorerichte, edle Fleischstücke vom Grill, solo als Meditationswein.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre



Carrapecina 2024 Bodegas Eguiluz

Produzent
Bodegas Eguiluz ist ein aufstrebendes Familienweingut im malerischen Dorf Ábalos, direkt am Fusse der Sierra de Cantabria in der spanischen Rioja Alavesa. Gegründet im Jahr 1982, erlebt der Betrieb aktuell unter der visionären Leitung von Israel Eguiluz einen bemerkenswerten Aufstieg. Mit viel Hingabe und tiefem Respekt vor der Natur führt er das Erbe seiner Familie in eine neue Ära.

Israels Philosophie verbindet ein exaktes Verständnis für das Terroir mit kompromisslosem Handwerk. Er setzt auf manuelle Lese, minimale Intervention im Keller, Gärung in offenen Betonbecken und das traditionelle Treten der ganzen Trauben. Das Ergebnis sind charaktervolle, authentische Weine mit Seele, die das einzigartige Klima zwischen atlantischer Frische und mediterraner Milde perfekt ins Glas übersetzen.

Der unermüdliche Qualitätsanspruch wurde durch die Auszeichnung als „Rioja Best Young Winemaker 2026“ durch Tim Atkin MW ausgezeichnet. Diese Auszeichnung unterstreicht seinen rasanten Aufstieg und macht Bodegas Eguiluz zu einer der dynmaischsten Adressen der heutigen Rioja.

Region
Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedliche Klimatische Bedingungen herrschen. Die Rioja Alta spürt die kühle Atlantikluft, während in der Rioja Alavesa die warme Mittelmeerluft mit dem Atlantik aufeinandertreffen. Die wärmste Region ist die Rioja Baja, wo die mediterranen Einflüsse am stärksten spürbar sind. Der Fluss Ebro schlängelt entlang der Toplagen in der Rioja Baja. Auf einer Rebfläche von rund 6'000 Hektaren werden Tempranillo, Garnacha, Carignan sowie Graciano domestiziert. Auch weisse Sorten sind im Aufwind, wie Viura, Malvasia oder Garnacha Blanca. Ein typischer Rioja ist ein Verschnitt aus Tempranillo und Garnacha.