

**BODEGAS VIZCARRA**  
**Senda del Oro**  
**Ribera del Duero DO**



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Bodegas Vizcarra</b>
Traubensorten:	Tinto Fino (Tempranillo)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Durch den nur kurzen Ausbau von 7 Monaten in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, zeigt sich dieser reinsortige Tempranillo mit wunderbar frisch-fruchtigem Nasenbild mit Noten von roten Beeren, Weichseln und etwas Hagebutte. Am Gaumen mit einladender, saftiger Frucht, würzigem Wildkräuter Touch und feinen Röstaromen. Mittelschwerer, unkomplizierter Trinkgenuss.

### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu spanischer Reispfanne, zu Pastagerichten, Eintöpfen und verschiedenem Gemüse. Toll auch Würsten und Fleisch vom (Holzkohle-)Grill.

### **Produzent**

---

Juan Carlos Vizcarra Ramos, Eigentümer des mit dem Weinbau tiefverwurzelten Familienunternehmens, ist ein leidenschaftlicher Winzer und Entwickler: ein wahrer Künstler der Vinifikation. Karbonmazeration und Eichenfässer aus aller Welt sollen seine Weine komplexer und feiner machen und ihnen den unvergleichlichen Ramos-Stil verleihen. Dieser wird hoch gehandelt: der Wine Spectator ordnet Vizcarra unter den Ribera-del-Duero-Weinen direkt nach Pingus und Vega Sicilia ein. Die Weinberge sind über unterschiedliche Landflecken innerhalb der Burgos-Gemeinden Mambrija de Castrejón and Roa de Duero verteilt. Die Rebsorte Tinto Fino (Tempranillo) genießt beim Chef klaren Vorrang und in den Weinbergen exzellente Bedingungen für ihr Wachstum und ihre Reifung. Dies ist auch der Grund, weshalb sich die Weine dieses Weinguts jedes Jahr von anderen dieser Denomination abheben. Juan Carlos' Töchter heißen Celia und Inés. Ihnen hat er auch zwei Spezial-Cuvées gewidmet und nach den Beiden benannt: Robert Parker liess sich durch die Eleganz, Opulenz und Kraft sowie das fürs Weingut typische Feigenblattaroma des Celia (95% Tinto Fino & 5% Garnacha) schon zu 95 Punkten hinreissen. Ähnlich hoch ging es auch mit Inés,

wo sich 90% Tinto Fino (50-jährig) in bauchiger Flasche mit 10% Merlot vermählen dürfen.