



PARDEVALLES CARROLEÓN TINTO

**wijn**

vol rood

druivensoort

prieto picudo

D.O.

Tierra de Leon

kleur

kersenrood

WIJNHUIS

Pardevalles Estate werd in 1949 opgericht door Rafael Alonso. De filosofie van het wijnhuis is gebaseerd op het maken van wijnen die het karakter en de identiteit van hun oorsprong uitdrukken, met een diep respect voor de aarde en de inheemse druivensoorten. Pardevalles Estate heeft 38 hectare wijngaard zelf, beplant met de inheemse rassen prieto picudo en albarín blanco. Op deze hectares wordt wijnbouw beoefend om druiven van de hoogste kwaliteit te oogsten. De wijngaarden bevinden zich op een bodem bezaaid met kiezelstenen die goed de warmte van de zon absorberen gedurende de dag en een perfecte afwatering bieden. Het klimaat is continentaal met een groot verschil in temperatuur tussen dag en nacht dankzij de hoge ligging van de gaarden (750 – 860 meter hoog) naast het Picos gebergte. Dit terroir biedt een zeer gunstige omgeving voor de druiven om complexe aroma's te ontwikkelen. De wijnkelders van Pardevalles zijn erg karakteristiek voor de omgeving. Ze zijn met de hand uitgegraven uit klei en bieden een natuurlijk micro-klimaat voor de bewaring en rijping van de wijnen.

VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geoogst en na de pers volgt maceratie van 3 dagen. Vervolgens volgt fermentatie in 150hl RVS-tanks. Malolactische fermentatie vindt plaats in vaten, de wijn rijpt 24 maanden op Frans eiken in de 300 jaar oude kelders.

PROFIEL

Het rijpe fruit komt in de neus mooi samen met specerijen en de toast van het Frans eiken. In de mond is de wijn lang en complex, het bittertje van de tannines in combinatie met de fruitigheid zorgt voor een zeer gebalanceerde wijn met een lange afdronk.

CULINAIR

Past goed bij vrijwel elk vlees, ook mooi bij stoofschotels, paté en harde, gerijpte kazen.