



NODUS

DP BOBAL

**wijn**

volle rode wijn

druivensoort

bobal

D.O.

Utiel-Requena

kleur

kersenrood

WIJNHUIS

In 1985 kocht Adolfo de las Heras Marín het landgoed El Renegado op. Het bestond toen uit 540 hectare oude (40 jr.) druivenstokken Bobal. El Renegado is één van de beste gebieden in de D.O. Utiel-Requena. De wijngaarden liggen 600 tot 900 meter boven zeeniveau waardoor een ideale omgeving voor de wijnbouw ontstaat. Adolfo De Las Heras Marín was een pionier in de introductie van andere druiven zoals merlot en cabernet. Zijn zoon Adolfo de las Heras Polo veranderde eind jaren 90 de productie radicaal door extra variëteiten zoals syrah, cabernet franc en chardonnay aan te planten. In 2005 zag de eerste wijn van deze nieuw aangeplante variëteiten het licht, Nodus werd geboren. DP betekend Double Pasta. Een vinificatiemethode die vroeger veel werd gebruikt in de Valenciaanse wijnregio's maar nu weer hier en daar wordt toegepast.

VINIFICATIE

De bobal-druiven weken gedurende slechts 2 uur in een inox tank. Hierna wordt de natuurlijke lekmost (nog zuiver druivensap) afgelaten en in een andere tank gedaan om daarin verder te laten vergisten tot rosé wijn. Bovenop de overgebleven pasta (schilletjes, zaadjes en pulp) wordt een nieuwe lading druiven gestort tot max. 80% van de capaciteit van de tank. Er moet immers nog ruimte overblijven omdat de fermentatie de schillen naar boven duwt. Nu ondergaat de wijn het normale fermentatieproces tot het gewenste alcohol% is bereikt. Het resultaat is een wijn met meer body, concentratie tannines en kleur : 2x druiven voor 1x wijn! Wat voor deze DP bobal van Nodus nog volgt is een malolactische fermentatie op Franse eiken vaten om de wijn wat zachter te maken.

PROFIEL

Je ruikt vooral veel (donker) fruit en wat kruidigheid. In de mond een mooie ronde wijn, zeker vol maar ook fruitig en een fluweelzachte afdrank.

CULINAIR

Heerlijk bij de bbq, gegrilde kip of rijstgerechten. Zoals paella.