



Tómas Esteban

Produzent	Bodegas Valderiz
Land/Gebiet	Spanien/Ribera del Duero
Appellation	Ribera del Duero D.O.
Jahrgang	2010
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tinto Fino (Tempranillo) (100%)
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	2.2 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	2016 bis 2022
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	4000 Flaschen
Bewertung	Parker 91/100 Punkten

Die Trauben für den «Tomas Esteban» stammen aus drei Miniparzellen, was eine Produktion von etwa 4000 Flaschen pro Jahrgang zulässt. Der älteste Weingarten «Miguelon» (0,6 ha) wurde 1930 gepflanzt und von den Estebans im Jahr 2000 gekauft. Ein Jahr später kam der 1938 angelegte Rebberg «Matallana» (0,4 ha) dazu. Der für die Familie wichtigste Rebberg, ist aber «El Abuelo» (0,5 ha), wurde er doch vom Grossvater 1945 selbst gepflanzt. Alle drei Rebberge befinden sich zwischen 830 bis 850 Meter über Meer, und besitzen unterschiedliche Bodenstrukturen. Man findet Kalksteinböden, sandiger Untergrund mit feinen Kieselsteinen und vereinzelt Lehmböden. Genau dies macht den Wein so komplex. Alle drei Rebberge werden biologisch bewirtschaftet. Ein wichtiger Meilenstein erfolgte Anfangs 2005, als Isaac Fernández Montaña den ebenfalls bekannten Telmo Rodriguez als Consultant Önologe bei Valderiz ablöste. Isaac Fernández Montaña lernte sein Handwerk bei seinem Onkel Mariano García (dem ehemaligen Kellermeister von Vega Sicilia, und Gründer von Mauro und Aalto).

Dichtes und sehr ansprechendes Nasenbild. Blaubeerig (Brombeer), intensive Würznoten, etwas Graphit, dahinter feines Röstaroma und Zimt. Im Gaumen wiederum sehr dicht, abwechselnd zwischen dem komplexen Fruchtextrakt,

schwarzer Schokolade und seidigem Tannin. Eigentlich noch etwas jung zum Geniessen, daher empfehlen wir den Wein zu dekantieren. Ein Kraftpaket mit viel Potenzial