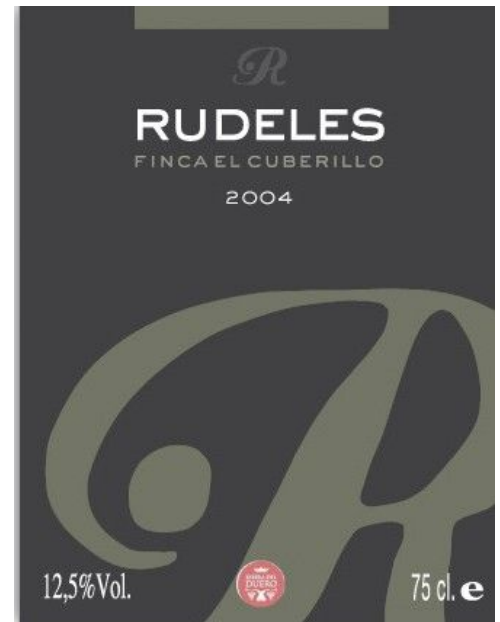


Bodegas Rudeles - Rudeles 2003

Land	Spanje
Herkomstgebied	Ribera del Duero
Wijnmaker	Roser Amorós
Wijnhuis	Bodegas Rudeles
Wijnschrijving	De Rudeles wijnen zijn afkomstig uit een klein wijng gebied, eigendom van de 4 kleinzonen van de oorspronkelijke aanplanters van de wijngaarden. Peñalba de San Esteban mag dan ver buiten de bewoonde wereld liggen, hier groeien toch druiven van de beste kwaliteit, die juwelen van wijnen voortbrengen. Voor het wijnjaar 2004 verwacht men een kelderopbrengst van 12.000 flessen die de naam Rudeles kregen, naar de naam van de huidige eigenaars.



Blend	95% Tempranillo, 5% Grenache.
Kleur	Intense paarse kleur, met tinten van violet.
Geur	Krachtige intensiteit in de aroma's, met veel rijp rood fruit.
Smaak	Een vlezige en stevige smaak, tegelijk elegant en vol in de mond.
Afdronk	Een stevige wijn met een goede lengte.

Wijn/spijscombinatie Bereidingen met haarwild of rood vlees.

Vinificatie De druiven werden met de hand geoogst tussen 2 en 10 oktober. Eerst werden gedroogde bladeren, te wijten aan de droge zomer, verwijderd. Gisting gebeurde bij een temperatuur van 27°C waarna een inweking van 25 dagen aanving. Vervolgens werd de wijn gedurende 16 maanden opgevoed op Franse eik en tenslotte nog 6 maanden op fles.

Analyse	<i>Alcohol</i>	14 %
	<i>Restsuiker</i>	<5 g/l
	<i>Totaal zuur</i>	5,5 g/l

Bewaarpotentieel Tot 8 jaar na het oogstjaar.