

## Campustauru, Ribera del Duero '20



In culinair Spanje is Martin Berasetegui een naam als een klok, want hij is de kok met de meeste Michelinsterren: hij heeft er namelijk liefst 12. Dat kan niet hoor ik je denken... toch wel, hij heeft meerdere restaurants. Twee ervan hebben drie sterren, één ervan heeft 2 sterren en 4 ervan hebben 1 ster. samen zijn er dat 12.

Zijn obsessie voor kwaliteit dreef hem op weg naar een zoektocht naar een veelzijdig inzetbare maar zeer kwalitatief hoogstaande rode wijn om als begeleidende wijn met zijn creaties te matchen. Hij ging een samenwerking aan met de familie Belasco, die al sinds 1580 in de wijnproductie actief is.

### KARAKTER

---

Land	Spanje
Regio	Castilla y Leon
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Ribera del Duero DO
Bewaar pot.	3-4 jaar
Druiven	100% tempranillo

### SMAAKBESCHRIJVING

---

Intense fruit aroma's met zwarte en blauwebessen aangevuld met een fijne houttoets. Zeer mooie structuur, intense expressie in de mond, krachtig en rijpe tannines.

## VINIFICATIE

---

De druiven hebben een maceratie van ongeveer 20 dagen. Daarna 5 maanden rijping in eikenhouten vaten waarvan 50% Franse en 50% Amerikaanse eik

## OVER DE WIJNGAARD

---

Ribera del Duero is exponent voor het Spaanse continentale klimaat: koude winters en koude nachten en warme zomers en warme dagen, met een extreem verschil tussen de twee. Het zijn deze extreme omstandigheden die ervoor zorgen dat er in Ribera del Duero topwijnen kunnen gemaakt worden.

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

BBQ - vleesgerechten, gevogelte,...

## WAAROM DEZE WIJN

---

Deze Spaanse wijn van 100% tempranillo komt van Ribera del Duero (langs de rivier de Duero). Hoog gelegen wijngaarden met zeer warme dagen (hoogste temperatuur gemeten was 42 graden) afgewisseld met zeer koude nachten. Dit zorgt ervoor dat de druiven ideaal kunnen afrijpen. Topwijnen zijn het resultaat.