



Galia Villages VdT Castilla y León

Bodega El Regajal
Spanien, Castilla y Leon

Vinifikation

Teilweise Ganzbeerenvergärung, Ausbau für 18 Monate in neuen und gebrauchten französischen Eichenfässern (Barrique und Foudre)

Charakter

Im Duft offenherzig-floral, würzig und zugleich fruchtig, erinnert an Rosen, Magnolien, Kirschdrops, Schwarztee und Lorbeerblätter; am Gaumen kraftvoll, elegant mit frischer Säure, würzige und dunkelfruchige Aromen, lässt an einen Burgunder denken; zarte Kakaonoten runden langen Abgang ab

Spannender Insight: die weisse Rebsorte Albillo verleiht dem Weine eine unvergleichliche Frische und verhilft zur eleganten Komposition!

Limitierte Produktion: ca. 6'000 x 75cl Flaschen

Dieser Wein wird vegan produziert.

Terroir

Die Trauben für diese Cuvée wachsen auf bis zu 900 MüM. Die Trauben für den Galia kommen von vier unterschiedlichen Weinbergen der Dörfer San Esteban, Fuentelcésped, Hontangas, Cuevas de Provanco und Trigueros de Valle. Eine der kleinen Parzellen liegt ausserhalb der Ribera del Duero-Zone, weshalb der Galia ohne DO-Klassifikation als "Vino de la tierra de Castilla y León" (VdT) verkauft wird.

Geschichte

Galia ist das persönliche Projekt der französischen Önologen Jérôme Bougnaud, der für Pingus, Quinta Sardonía und El Regajal arbeitet, sowie Daniel García Pita, des Inhabers von El Regajal (Madrid).

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Grill, Kaninchen-Ragout

Unser spezieller Tipp: marokkanischer Eintopf mit Hülsenfrüchten

Technische Details

Traubensorten:

87% Tempranillo, 9% Garnacha, 4%
Albillo

Trinkreife:

2022 - 2029



Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen	
2016 Robert Parker	95/100

