



2019 Condado de Haza Reserva

BODEGA CONDADO DE HAZA, ROA & LA HORRA, DOP RIBERA DE DUERO, SPANIEN

Charakteristik

Ich bin: vielschichtig, warm und verführerisch

Ich passe perfekt zu: gegrilltem Fleisch, Schmorgerichten, Wildragouts und zu Desserts mit dunkler Schokolade

Mein Geschmack erinnert an: markant fruchtige und getoastete Noten, eingebettet in eine cremige Textur. Die Tannine sind präsent und gut strukturiert, während die Säure perfekt integriert ist und für Frische sorgt

Terroir

Herkunft: Sorgfältig ausgewählt aus eigenen Weinbergen in La Horra, gelegen auf einem halboffenen Hochplateau in 800 Metern Höhe – eine privilegierte Lage für ausdrucksstarke Weine mit Finesse und Tiefe.

Boden: Heterogene Bodenstruktur mit hohem Tonanteil und eingelagerten Sandschichten – optimale Bedingungen für ein ausgewogenes Wasserhaltevermögen und tiefgründige Mineralität im Wein.

Ausbau

Die Vinifikation erfolgte nach strikt traditionellen Methoden: Entrappung der Trauben, alkoholischer Gärung in Edelstahltanks (mit Fokus auf Reinheit, Sortentypizität und Terroirausdruck). Reifung, je nach Jahrgangscharakteristik, mindestens 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Danach weitere Reifung in der Flasche.

Das Weingut

Wo einst verwildertes Land das Ufer des Duero säumte, erkannte Alejandro Fernández in den 1980er-Jahren das große Potenzial: Heute erhebt sich hier das eindrucksvolle Weingut Condado de Haza, schlossartig inmitten von 200 Hektar erstklassiger Tempranillo-Rebflächen. Mit kompromisslosem Qualitätsstreben und großer architektonischer Vision ließ Fernández sogar einen Hügel abtragen, um optimale Bedingungen für Weinbereitung und Reife zu schaffen. In fast 30 Metern Tiefe ruht heute ein spektakulärer Flaschenkeller mit rund 4.000 Barriques – das Herz der Bodega.

- **Rebfläche:** 164 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** 100% Tempranillo

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Ein Wein mit Kraft und Struktur, bemerkenswerter Tiefe, Eleganz und ausgezeichneter Lagerfähigkeit.
Serviertemperatur:	12-14 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	31 70 02

ANALYSEDATEN

Alkohol:	15,0 vol. %
Säure g/l:	4,51 g/l
Restsüße:	1,4 g/l

