

# TORRES, MALPASTOR MAGNUM



## OMSCHRIJVING

Diep ondoorzichtig, donker robijnrood van kleur. Intens en fascinerend in de neus, met rijke fruittonen (zwarte kersen, bramenjam) en aangename geroosterde nuances (cacao, gebrande koffie), aangevuld met verleidelijke ondertonen van gedroogd fruit (dadels). Smaakvol en goed gestructureerd in de mond, met fijne, sappige tannines. Levendig en vol van smaak, met een kruidige hint van groene peper die zich geleidelijk ontvouwt.

## VINIFICATIE

In roestvrijstalen tanks onder temperatuur controle. De overheersende bodems van Labastida behoren tot de traditionele kalkhoudende kleigronden van Rioja Alavesa. De terrasvormige wijngaarden groeien op hellingen met zeer arme, bruinigrijze bodems die zich ontwikkelden uit Mioceen mergel, kalksteen en zand. In de percelen die het dichtst bij de rivier de Ebro liggen, bieden voormalige riviermeanders bodems met een overvloed aan kiezels en zandgronden met een laag waterhoudend vermogen. In La Rioja cultiveren we Tempranillo-wijngaarden op voormalig weiland. Een opmerkelijke plek waar een handvol herders ooit besloot om hun vak op te geven en zich te wijden aan het leggen van de fundamenten van traditionele wijnbouw in het gebied, wat resulteerde in wijnen die de vitaliteit van deze uitzonderlijke enclave weerspiegelen.

## VERKOOPARGUMENTEN

- Malpastor blijft een maand in contact met zijn fijne droesem in betonnen tanks en drie maanden in Amerikaanse en Franse eiken vaten, waar het nog minstens 12 maanden blijft rijpen.
- De Rioja DOCa-benaming is een van de bekendste wijngebieden van Spanje en biedt veel potentieel, omdat het de productie mogelijk maakt van kwaliteitswijnen met een uniek karakter en een groot rijpingspotentieel.
- Malpastor rijpt minstens zes maanden op fles, wat de wijn verfijnt en hem fluweelzacht en zijdeachtig maakt.

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Tempranillo  
Land: Spanje  
Streek: Rioja  
Categorie: Wijn  
Smaakprofiel: Kruidig,Rijk,Vol  
Alcohol percentage: 13.00