

Finca de los Locos

 2020, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930005103

 Graciano, Tempranillo, Viura

Alkoholgehalt: 14,0 %

Gesamtsäure: 5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Biryani

(Fleisch)

Paella Gambas y Calamares

(Meeresfrüchte)

Waldpilz-Risotto

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.09.2022

Informationen zum Wein

Der *2020er Finca de Los Locos* (das Landgut der Verrückten) stammt aus dem 2,8 Hektar umfassenden Weinberg Paraje Peñascalera unweit der Ortschaft Baños de Ebro, wo die Familie Miguel Blanco 1981 eine Terrasse auf 120 Metern über der Höhe des Flusses angelegt hat. Der Weinberg wurde als Gemischter Satz mit rund 78 % Tempranillo, 20 % Graciano und 2 % Viura bepflanzt, deren Trauben gemeinsam gelesen und vergoren wurden. Hier findet sich vor allem Sandboden mit Kies, viel Kalk und Kreide. Genutzt wurden entrappte Trauben, die spontan vergoren wurden. Danach reifte der Wein über ein Jahr hinweg in 3.500-Liter-Fudern und wurde unfiltriert abgefüllt. Unter den Lagenweinen von Artuke wird er als *Premier Cru* geführt.

Farbe

Granatrot mit leichtem Purpur

Nase

Der *2020er Finca de Los Locos* ist ein ausdrucksstarker *Rioja*, der Frucht, Würze und Kühle kongenial miteinander verbindet. Er erinnert an Kerbel, Unterholz und Moos, Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, etwas Nelke, Zimt und Süßholz mit einem Hauch von Cassis und Schokolade.

Gaumen

Am Gaumen pendelt der *Finca de Los Locos* zwischen Struktur und Finesse, saftiger dunkler Frucht und einer kühlen drängenden, glockenreinen und hellen Säure. Am vorderen Gaumen gibt es viel Brombeeren und Blaubeeren. Das Tannin wirkt sehr fein und ist gekonnt eingebunden, ja geradezu kreidig mit einem Hauch von Kühle. Insgesamt ist das ein sehr ausgewogener nobler und dabei mineralisch tonischer Wein mit feiner Salzigkeit im langen Finale.