

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **RIBERA DEL DUERO** door Puerta del Sol (Frank Severins)

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 21/03/2006

Aantal proevers : 9

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 11 leden Moorselse WijnKring op 27/03/2006

Beknorte bespreking door MWK (Quotering zonder A+ en B-!)

1. Bodegas Protos, Joven Roble 2004 (13 %) 10,33 €

| Visueel : | Kersenrood met paarse rand. Helder. Diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Paars. Geen evolutie.</i> | Deguvin | | MWK |
|-----------|---|---------|---|-----|
| | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | Gemiddelde intensiteit. Van rood en zwart rijp fruit tot confituur(van zwarte bessen). Ook mineralen. Weinig hout. <i>Rood steelfruit. Beetje vanille. Zoet, fruitbom. Heel rijpe aardbei.</i> | A | | |
| | | B+ | 6 | 10 |
| | | B | 3 | 1 |
| Smaak : | Mollige aanzet door heel rijp fruit. Breed middenstuk (aalbessenconfituur). Rijp fruit in retro. Zachte tannines. Redelijk goede afdronk. Mist wat karakter. <i>Klein bittertje. Fruitig in evolutie. Warme opstoot in finale. After eight munt.</i> | B- | | |
| | | C | | |

2. Bodegas Protos, Crianza 2002 (13 %) 20,68 €

| | | | | |
|-----------|--|----|---|---|
| Visueel : | Donkerrood. Kardinaalrode rand. Diepe concentratie. <i>Donkerrood. Gemiddeldelde concentratie. Waterrand.</i> | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | Open neus: zwart fruit en cassis. Jam, kriekejenever. Hout. Intenser na walsen. <i>Gereserveerd. Rijp fruit. Vanille, caramel. Sterke alcohol.</i> | A | 1 | |
| | | B+ | 7 | 8 |
| | | B | 1 | 3 |
| Smaak : | Vlotte, maar toch iets strengere aanzet. Mooi verweven. Wijn met body en mooie tannines. Middellange afdronk. Cabernet-sauv. -type. Meer gestructureerd dan 1. <i>Vlezige aanzet. Gebrand in finale. Complexer en minder elegant dan 1.</i> | B- | | |
| | | C | | |

3. Bodegas Valduero, Crianza 2002 (13 %) 17,42 €

| | | | | |
|-----------|---|----|---|---|
| Visueel : | Kersenrood. Licht waterige rand. Helder. Diepe concentratie. <i>Iets geëvolueerd.</i> | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | Open neus in stille fase: hout, ceder, sigarenkist. Beetje koeienstal, kelder. Na walsen: wat hout, kruiden. Rozenwater. <i>Mooi. Elegant. Na walsen: krieke op jenever, aardbei, zoethout.</i> | A | 2 | 9 |
| | | B+ | 7 | 2 |
| | | B | | |
| Smaak : | Soepele aanzet. Evenwichtig van aanzet tot finale. Wat kruidigheid. Goede structuur. Wat mellig en alcohol in finale. <i>Rijpe aardbeien. Elegante tannines. Mooie frisse zuren.</i> | B- | | |
| | | C | | |

4. Bodegas y Vinedos del Jaro, Jaros 2002 (13,5 %) 21,54 €

| | | | | |
|-----------|--|----|---|---|
| Visueel : | Heel donker. Heel diepe concentratie. Geen evolutie. Lichtpaarse rand. <i>Intens rood. Geen evolutie.</i> | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | Vrij open neus. Hout. Na walsen: licht kruidig en animale toetsen. Is anders. <i>Reductie voor walsen, putje. Gesloten. Na walsen: lichte vanille. Kruidig.</i> | A | 4 | 5 |
| | | B+ | 4 | 6 |
| | | B | 1 | |
| Smaak : | Jong. Frisse zuurte. Complex in evolutie. Wijn met body en goede tannines. Gemiddelde afdronk. Vraagt gedecanteerd te worden. <i>Zeer evenwichtig. Fruitig en kruidig. Mooie tannines in finale. Krachtig.</i> | B- | | |
| | | C | | |

5. Bodegas Valduero, Reserva 1999 (13 %) 24,45 €

| Visueel : | Middelmatige tot diepe concentratie. Bruinrode rand. <i>Donkerrood. Sterke evolutie.</i> | Deguvin | | MWK |
|-----------|---|---------|---|-----|
| | | AA | | |
| Geur : | Open neus: hout. Peppers. Iets oxydatief, tertiair geurpatroon van gerijpte wijn. Na walsen: wat sherrytoetsen, kruiden en iets animaals. <i>Vanille. Kruidig. Tertiair. Hout.</i> | A | | |
| | | B+ | 7 | 1 |
| | | B | 2 | 10 |
| Smaak : | Fluwelig, mooie aanzet. Verweven. Middenstuk met tannines en zuur. Gebrek aan vlezigheid in afdronk. Middellange afdronk. Moet NU gedronken worden. <i>Gemiddelde aanzet. Evenwichtig, herkenbaar zuurtje. Weinig vulling. Rioja-type.</i> | B- | | |
| | | C | | |

6. Bodegas Protos, Gran Reserva 1996 (13,5%) 41,74 €

| | | | | |
|-----------|--|----|---|---|
| Visueel : | Bruinrood. Gemiddelde concentratie. Bruine rand. <i>Diepe concentratie. Oranjebruine rand. Donkerrood.</i> | AA | | 1 |
| | | A+ | 1 | |
| Geur : | Open neus. Tertiaire toetsen: pels, hout. Na walsen: kersenpit, hout en beetje cacao. <i>Gesloten. Lichte reductie voor walsen. Na walsen: hout, gebrand. Geen fruit meer.</i> | A | 6 | 9 |
| | | B+ | 2 | 1 |
| | | B | | |
| Smaak : | Zachte aanzet. Fluwelig in evolutie, met body. Verweven en complex tot in finale. Goede retro en korte afdronk. <i>Mooi, evenwichtig. Vlezig. Cacao. Gebrande toets in afdronk. Op dronk.</i> | B- | | |
| | | C | | |

7. Bodegas y Vinedos del Jaro, Chafandin 2003 (14 %) 47,77 €

| | | | | |
|-----------|---|----|---|---|
| Visueel : | Kersenrood. Diepe concentratie. Vrij jonge, paarse meniscus. <i>Donkerrood. Heel diepe concentratie. Geen evolutie.</i> | AA | | 7 |
| | | A+ | 1 | |
| Geur : | Open neus. Gebrande toetsen, cacao, vanille. Garrigue. <i>Licht reductief voor walsen. Na walsen: elegant.</i> | A | 8 | 4 |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | Krachtig in aanzet en evolutie. Zwart fruit. Complex. Stevige tannines. Vrij lange afdronk. <i>Vlezige aanzet. Heel evenwichtig. Stevige body. Mooi rijp fruit. Licht gebrand. Kruidig. Warme afdronk.</i> | B- | | |
| | | C | | |

8.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | C | | |

9.

| Visueel : | | | Deguin | MWK |
|-----------|--|----|--------|-----|
| | | | AA | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | | | |
| | | C | | |

10.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | | | |
| | | C | | |

11.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | | | |
| | | C | | |

12.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | | | |
| | | C | | |

13.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | C | | |

14.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | C | | |

15.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | C | | |

16.

| | | | | |
|-----------|--|----|--|--|
| Visueel : | | AA | | |
| | | A+ | | |
| Geur : | | A | | |
| | | B+ | | |
| | | B | | |
| Smaak : | | B- | | |
| | | C | | |