

Bodega Cota 45, Agostado Raya Oloroso

Romero Ibáñez Espinar, wandelende Sherry-encyclopedie, historicus en wijnmaker voor onder meer Juan Piñero, maakt bijzonder uitgesproken en eigenzinnige onversterkte wijnen in de Sherrydriehoek. Wijnen van de bekende Palomino Fino en Pedro Ximénez, maar ook van tal van zeldzame, met uitsterven bedreigde historische druivensoorten als Peruno en Uva Rey.

Voor Ibáñez, die zelf ook als uitgesproken en eigenzinnig valt te typeren, staat terroir voorop. De naam Cota 45 is dan ook een verwijzing naar de hoogte waarop volgens hem de beste Albarizabodem te vinden zijn, namelijk op 45 meter boven zeeniveau.

Ibáñez laat de wijngaarden en de druiven spreken, de typische technieken die tegenwoordig in de productie van Sherry worden gehanteerd, zoals het solerasysteem en rijping onder flor, gebruikt hij of spaarzaam of hij laat ze geheel achterwege. Het resultaat: prachtige, in historie gewortelde wijnen die laten zien wat een geweldige diversiteit mogelijk is in de wijnen uit Sanlúcar en omgeving.

De naam Agostado verwijst naar een activiteit in de wijngaard waarbij de grond wordt voorbereid voor het planten van wijnstokken en vindt plaats in augustus.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucía, Sanlúcar de Barrameda
Wijngaard(en):	Wijngaard in Miraflores Alto, aangeplant in 1950, Albarizabodem.
Appellatie:	Vino de la Tierra de Cádiz
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Romero Ibáñez Espinar
Rijping:	Ongeveer 3,5 jaar in oude Sherryvaten zonder florvorming.
Stijl:	Droog, oxydatief
Neus:	Walnoten, geroosterde amandelen, caramel, getoast hout van het vat.
Mond:	Geroosterde noten, amandelbittertjes, zilt, mineraal, lange droge afdronk.
Spijs:	Rood vlees, fazant, wilde duif, gestoofde kalfswang / ossenstaart, paddenstoelen, rijpe kazen.
Bijzonderheden:	Onversterkte wijn, opgevoed als Oloroso-sherry.

