



montelaguna

PESQUERA DE DUERO

montelaguna



ein grossartiger Rotwein mit dem Duero Charakter



MADE IN SPAIN

"Spanien"

Land großer Weine.



Ein Rotwein aus dem
Herzen der Ribera,
der Wiege großer Weine

"Pesquera de Duero"



Ein Rotwein
mit einer bedeutenden
Herkunftsbezeichnung

"Ribera del Duero"



Ein Rotwein
aus einem einzigartigen
Anbaugebiet auf der kastilischen
Hochebene,
inmitten einer Naturlandschaft.

"Finca Dehesa Valdellaguna"



Die Geschichte der Bodega "**Dehesa Valdelaguna**" ist kurz, aber intensiv. Die Kellerei wurde im Jahr 2005 gegründet. Es war die Begegnung zweier alter Freunde mit einer gemeinsamen Leidenschaft: Weine und Weinbau. T "**montelaguna**" ist ein Wein, der schon ab dem Weinstock geplant wird. Wir kümmern uns Jahr für Jahr liebevoll um unsere Weinberge, denn wir sind der Ansicht, dass das Rohmaterial von entscheidender Bedeutung ist und dass man nur mit großer Anstrengung großartige Früchte ernten kann. gibt es moderne Weinbau Installationen und 200 eichenholz Barriquen die die höchste Kalität in die Weine garantieren.

Leidenschaft für die Natur. Zusammen mit Tradition und Kalität, ist die Nährung von Weinberge, die mit voller Respekt für die Umgebung bearbeitet werden, einer der Hauptkennzeichnungen von Dehesa Valdelaguna. Wir wachsen unsere Weinberge ohne die Benutzung von Herbizid oder Schädlingsbekämpfungsmittel, sowie ohne chemische Düngemittel. Bei die Darstellung der Weine verwenden wir auch keine umgebungsfremde Hefe, Bakterium oder Enzyme. Die Gärung entfaltet sich auf eine natürliche Weise mit einheimische Hefe.

Die Bodega befindet sich im Gemeindegebiet von **Pesquera de Duero**, in einem alten, restaurierten Bauernhof, zu dem 300

Hektar Land gehören. Dort wachsen Getreide, Wein, Eichen und Wacholderbaume. Die Kellerei ist klein, aber modern ausgestattet. Der gesamte Herstellungsprozess findet in der Bodega statt. Hier, mitten in der Natur, in völliger Stille, lagern zwischen dicken Mauern aus Stein und Lehm mehr als 200 Eichenfasser.

Passion für das Natürliche. Neben Tradition und Qualität ist der respektvolle Umgang mit der Natur eines der Kennzeichen von Dehesa Valdelaguna. Wir verwenden in unseren Weingärten weder Herbizide noch Pestizide und auch keine chemischen Dünger. Bei der Herstellung des Weines verwenden wir auch keine fremden Hefen, Bakterien oder Enzyme. Die Gärung erfolgt auf natürliche Weise mit autochthonen Hefen.





EINZIGARTIGE WEINE

Unsere Weine sind von Anfang an einzigartig, denn unsere Weingärten liegen auf einer Höhe von mehr als 900 Meter über dem Meeresspiegel, während die durchschnittliche Höhe der Ribera del Duero 740 Meter nicht übersteigt.

Im Sommer ist die Höhe ein begünstigender Faktor, der vor übermäßiger Hitze schützt, denn pro 170 Höhenmeter sinkt die Temperatur um 1 °C. Dies führt dazu, dass die Traube über eine längere Zeit langsamer reift und dabei Aromen und Geschmack aufnimmt. Die Höhe verbessert auch die Säure des Weines.

Außerdem betragen in den letzten Tagen vor der Lese die Temperaturschwankungen mehr als 20 °C, wodurch sich Polyphenole in der Schale der Trauben ansammeln.

Aus all diesen Gründen sind unsere Weine wahrhaft einzigartig.

Tecnica details

Anbaubereich: 14 Hektar (Ertrag max. 5000 kg/ha)

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 15 Jahren

Lage der Weingärten: Pesquera del Duero, auf 900 Meter hohe

Rebsorte: Tempranillo.

Jahresproduktion: 65.000 Flaschen

Produktionskapazität: 120.000 Flaschen

Anzahl der Barriques: 200 Einheiten

Technische Leitung: Juan Ayuso.

Weinanbau: Rafa Asenjo.

Besichtigung der Bodega: José Antonio de las Heras



montelaguna



Rotwein 100% Tempranillo.

Hergestellt mit Trauben aus Weingärten auf der 900 m hoch gelegenen Ebene von Pesquera, Jahresproduktion unter 5000 kg/ha.



HERSTELLUNG:

Mazeration 20 Tage bei kontrollierter Temperatur, natürliche Gärung mit autochthonen Hefen und Bakterien, die dem Wein seine einzigartigen Eigenschaften verleihen. Anschließend kommt der Wein für 6 Monate in amerikanische, französische oder mitteleuropäische Barriques.

PROFILBESCHREIBUNG:

Dieser Tempranillo aus Pesquera de Duero ist ein fruchtiger Genuss.



PASSENDE SPEISEN:

Mit seinem fruchtigen Charakter passt dieser Wein gut zu Suppen, Nudel- und Reisgerichten, Gemüse, Champignons, gegrillt oder gekocht, Fleisch vom Grill, Eintöpfen und zu Lambraten.

AROMEN:

In der Nase spritzig, süß, mit subtilen Aromen roter Früchte, am Ende Anklänge von Milchschokolade.

FARBEN:

Ein sauberer und leuchtender Wein, kirschrot mit violetter Schimmer.

GESCHMACK:

Angenehm mit naschhaften Noten von konzentrierten Früchten, lang und elegant.

Trinktemperatur 15° - 16°

In 0,75 l- und 1,5 l-Flaschen erhältlich.

montelaguna crianza

Rotwein 100% Tempranillo

Hergestellt mit Trauben aus Weingärten auf der 900 m hoch gelegenen Ebene von Pesquera, Jahresproduktion unter 4000 kg/ha.

HERSTELLUNG:

Mazeration 20 Tage bei kontrollierter Temperatur, natürliche Gärung mit autochthonen Hefen und Bakterien, die dem Wein seine einzigartigen Eigenschaften verleihen.

Anschließend kommt der Wein für 12 Monate in Barriques hauptsächlich französischen Ursprungs, und danach ruht er mindestens 12 Monate in der Flasche. Limitierte Produktion.



PROFILBESCHREIBUNG:



PASSENDE SPEISEN:

Dieser Wein passt gut zu gegrilltem Fleisch und Wild, zu Braten, Eintöpfen, Nudelgerichten und Cremesuppen, gekochtem oder gegrilltem fettem Fisch, Reisgerichten mit Wild, allen Arten von Eintöpfen mit Hülsenfrüchten und zu allen gereiften und mittelreifen Käsesorten. Ideal ist dieser Wein auch zu unserem Lambraten.

AROMEN:

Reife Früchte mit Gewürzaromen und Röstnoten von der Eiche.

FARBEN:

Brillant, samtig, intensives Kirschrot mit granatroter Kante.

GESCHMACK:t

Cremig, konzentrierte Früchte, ausgewogenes Holz und sehr langer Abgang.



Trinktemperatur 16° - 17°

In 0,75 l- und 1,5 l-Flaschen erhältlich.

montelaguna selección

Tempranillo-Trauben aus mehr als 20 Jahre alten Weinbergen, bei der Ernte und später am Auslesetisch sorgfältig sortiert.

HERSTELLUNG:

22 Tage Mazeration bei kontrollierter Temperatur, die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Tanks mit 10.000 Liter Fassungsvermögen, die malolaktische Gärung im Fass. 20 Monate Lagerung in den besten französischen Barriques, anschließend mehr als 12 Monate in der Flasche



92 Punkte im Weinführer Guía Peñin 2014 und 2015

90 Punkte im Wine Advocate 2013 und 2014 (Parker-Punkte)

94 Punkte im Weinführer Gourmets 2014

Goldmedaille beim internationalen Wettbewerb MUNDUS VINI 2014

Großes Gold im berühmten französischen Weinführer GILBERT & GAILLARD 2015

91 Punkte im Weinführer 365 VINOS, Ausgabe 2015

PROFILBESCHREIBUNG:

PASSENDE SPEISEN:

Montelaguna selección ist ein komplexer Wein und passt deshalb sehr gut zu allen Arten von Wildgerichten und anderen würzigen Fleischgerichten, zu Reis mit Hummer, zu allen Arten von Hülsenfrüchten und zu allen gereiften Käsesorten. Ideal auch zu Lammbraten.

AROMEN:

In der Nase subtil und sauber, feine französische Holznoten, schwache Anklänge von Konfitüre schwarzer Früchte, Kakaonuanen und ein Hauch von Lakritz.

FARBEN:

Reiches Glitzern und purpurne Tränen auf einer tiefen, granatroten Schicht.

GESCHMACK:

GESCHMACK:
Im Mund stattlich, gut ausgewogen, mit einer exzellenten Abstimmung der Geschmacksnoten, purer Luxus für den Gaumen.



Trinktemperatur 16° - 17°

In 0,75 l-Flaschen erhältlich.

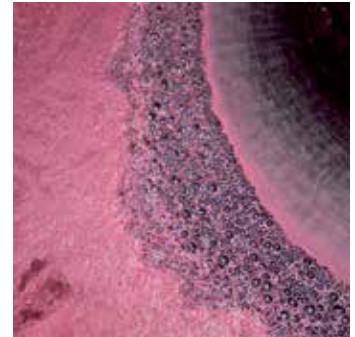
● montelaguna reserva ●



Tempranillo-Trauben aus mehr als 25 Jahre alten Weinbergen, bei der Ernte und später am Auslesetisch sorgfältig sortiert.

HERSTELLUNG:

Mehr als 20 Tage Mazeration bei kontrollierter Temperatur. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Tanks mit 10.000 Liter Fassungsvermögen, die malolaktische Gärung im Fass. 20 Monate Lagerung in den besten französischen Barriques, anschließend noch 12 Monate in der Flasche. Ein Wein mit limitierter Produktion.



PROFILBESCHREIBUNG:



PASSENDE SPEISEN:

Unser Reserva passt zu Fleisch und Wild aller Art. Aufgrund seiner enorm kraftvollen Struktur können wir ihn auch mit sehr würzigen Fleischgerichten kombinieren. Er passt auch gut zu Nudelgerichten, Cremesuppen und Reisgerichten mit Wild sowie zu allen Arten von Eintöpfen mit Hülsenfrüchten und zu gereiften Käsen. Ideal auch zu Lambraten.

AROMEN:

Aromen von schwarzen Früchten mit angenehmen Röstnoten bilden ein komplexes und elegantes Bouquet.

FARBEN:

Intensives Kirschrot mit Purpurtönen.

GESCHMACK:

Die Harmonie des Holzes mit dem Wein hinterlässt ein samtiges Gefühl im Mund. Er hat einen sehr langen Abgang, der typisch für das Terroir in Pesquera de Duero ist.

Trinktemperatur 16° - 17°

In 0,75 l-Flaschen erhältlich.

montelaguna rosé

Roséwein, 100% Tempranillo, natürlich hergestellt aus unserer besten Traube, ein frischer, eleganter Wein mit der wunderschönen Farbe erdbeerrosa, sehr subtil und leicht zu trinken.

HERSTELLUNG:

Die Trauben werden entrappt und liegen kurz mit den Beerenhäuten auf der Maische. Anschließend werden sie "zur Ader" gelassen. So erhält man einen rötlichen Most. Anschließend werden solide Reststoffe entfernt und der Most gärt bei einer kontrollierten Temperatur unter 16° C mit seinen eigenen Hefen. Nach der Gärung wird der Wein geklärt und stabilisiert.



PROFILBESCHREIBUNG:



PASSENDE SPEISEN:

Montelaguna rosé passt hervorragend zu Geflügel, Carpaccio, Paella und Reis mit Gemüsen oder Fisch, Pasteten und Nudelgerichten, allen Arten von Fisch und Meeresfrüchten. Ein idealer Wein zu Tapas an warmen Sommertagen.

AROMEN:

Frischer und weicher Eingang, rund mit Anklängen von Steinobst. Sehr angenehm und leicht zu trinken.

FARBEN:

Erdbeerrosa mit Himbeertönen, stark glänzend mit hübschem Glitzereffekt.

GESCHMACK:

Sehr aromatisch und intensiv, explosiv, leichte Noten von tropischen Früchten. Sehr erfrischend.



Trinktemperatur 7° - 9°

In 0,75 l-Flaschen erhältlich.





montelaguna

ANJAR

montelaguna

ANJAR

montelaguna

montelaguna

DUERO

montelaguna

DUERO

montelaguna

Eine großartige Geschichte muss nicht erzählt werden, sie wird täglich fortgeschrieben. Sie besteht aus der Verpflichtung, einem Wunschtraum, der Zufriedenheit, die sich nach getaner Arbeit einstellt. Und aus der Sorge um jedes Detail, die Einzigartigkeit des Augenblicks, das gute Gefühl, das eine im Geiste vereinte Familie hinterlässt. Und um die Kraft, Gefühle zu wecken, Freude zu spenden, weiterzugeben. Letztendlich geht es um den Anspruch, ein dem Wein gewidmetes Leben zu teilen und dem, der den Wein öffnet, entdeckt und genießt, ein hervorragendes Produkt zur Verfügung zu stellen.

RE. Yusta.



Weingut: Dehesa Valdelaguna S.L Ctra. Valoria Km 16,
Pesquera de Duero.

Anschrift: : Apdo. 38, 40200 Cuellar (Segovia)
montelaguna@montelaguna.es | www.montelaguna.es
☎ 0034 921142325 | 0034 619460308