



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vintotheek.be

## **COPEL WINES, RIBERA DEL DUERO**

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| <b><u>Producent :</u></b>      | Xavier Copel /   |
| <b><u>Werelddeel:</u></b>      | Europa           |
| <b><u>Land:</u></b>            | Spanje           |
| <b><u>Appellatie:</u></b>      | Ribera Del Duero |
| <b><u>Type wijn:</u></b>       | Rode wijn        |
| <b><u>Alcoholgehalte:</u></b>  | 14%              |
| <b><u>Inhoud:</u></b>          | 75cl             |
| <b><u>Druivenras(sen):</u></b> | Tempranillo      |

### **Beschrijving:**

Xavier Copel is in De Vintotheek bekend onder de naam van Primo Palatum, het vorige project van deze ambitieuze wijnmaker. Zelf heeft Xavier geen wijngaarden maar hij gaat op zoek naar de beste hoekjes bij bekende topwijdomeinen en maakt er wijn volgens zijn eigen methode. Het nieuwste project heet "Copel Wines" met pareltjes uit Bordeaux, Cahors, Ribera Del Duero en Rioja ! Xavier is eveneens verdeler van houten vaten in Frankrijk en Spanje en kan voor zijn wijnen de beste tonnen reserveren. De wijnen van Xavier Copel bezitten veel kracht maar stralen ook elegantie uit !

Deze Ribera Del Duero komt uit de wijngaarden van La Horra. Deze Bodega die oorspronkelijk uit Rioja komt realiseerde hier enkele jaren geleden een nieuw domein en zocht hiervoor de beste wijngaarden uit in Ribera. Hier heerst net als in Rioja de temperanillo-druif maar hier wordt hij tinto fino genoemd en heeft hij een ander 'karakter' dan de Rioja. Dit komt onder andere doordat de Ribera een plateau is van 600m hoog en er een groot verschil is van dag- en nachttemperatuur.

De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken die 60 jaar oud zijn en werden manueel geplukt. Na de gisting in inox cuves rijpt de wijn gemiddeld 1 jaar op Franse eik. De donkere kleur van noorderkrieken blinkt in het glas die de geuren van framboos, kersen en wilde aarbei vrijgeven. In de smaak valt meteen de elegantie en het fijne fruit op die de wijn een mooie lengte geeft. Een zachte finale met omfloerste tannine ronden het gehaal mooi af. Meer info op [copelwines.com](http://copelwines.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer deze Spaanse schone aan 17° bij gegrild kruidig rood vlees, lamsvlees of een zuiders stoofpotje

### **Bewaartijd:**

+10 jaar



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vintotheek.be

## **COPEL WINES, RIBERA DEL DUERO**

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| <b><u>Producent :</u></b>      | Xavier Copel /   |
| <b><u>Werelddeel:</u></b>      | Europa           |
| <b><u>Land:</u></b>            | Spanje           |
| <b><u>Appellatie:</u></b>      | Ribera Del Duero |
| <b><u>Type wijn:</u></b>       | Rode wijn        |
| <b><u>Alcoholgehalte:</u></b>  | 14%              |
| <b><u>Inhoud:</u></b>          | 75cl             |
| <b><u>Druivenras(sen):</u></b> | Tempranillo      |

### **Beschrijving:**

Xavier Copel is in De Vintotheek bekend onder de naam van Primo Palatum, het vorige project van deze ambitieuze wijnmaker. Zelf heeft Xavier geen wijngaarden maar hij gaat op zoek naar de beste hoekjes bij bekende topwijdomeinen en maakt er wijn volgens zijn eigen methode. Het nieuwste project heet "Copel Wines" met pareltjes uit Bordeaux, Cahors, Ribera Del Duero en Rioja ! Xavier is eveneens verdeler van houten vaten in Frankrijk en Spanje en kan voor zijn wijnen de beste tonnen reserveren. De wijnen van Xavier Copel bezitten veel kracht maar stralen ook elegantie uit !

Deze Ribera Del Duero komt uit de wijngaarden van La Horra. Deze Bodega die oorspronkelijk uit Rioja komt realiseerde hier enkele jaren geleden een nieuw domein en zocht hiervoor de beste wijngaarden uit in Ribera. Hier heerst net als in Rioja de temperanillo-druif maar hier wordt hij tinto fino genoemd en heeft hij een ander 'karakter' dan de Rioja. Dit komt onder andere doordat de Ribera een plateau is van 600m hoog en er een groot verschil is van dag- en nachttemperatuur.

De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken die 60 jaar oud zijn en werden manueel geplukt. Na de gisting in inox cuves rijpt de wijn gemiddeld 1 jaar op Franse eik. De donkere kleur van noorderkrieken blinkt in het glas die de geuren van framboos, kersen en wilde aarbei vrijgeven. In de smaak valt meteen de elegantie en het fijne fruit op die de wijn een mooie lengte geeft. Een zachte finale met omfloerste tannine ronden het gehaal mooi af. Meer info op [copelwines.com](http://copelwines.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer deze Spaanse schone aan 17° bij gegrild kruidig rood vlees, lamsvlees of een zuiders stoofpotje

### **Bewaartijd:**

+10 jaar