

Paniza Tinto, Granache-Tempranillo, DO Cariñena



Paniza is een klein dorpje met 280 inwoners waar al sinds de Romeinse tijd wijn wordt geproduceerd. Alle dorpsbewoners zijn hierbij betrokken. De wijn bestaat voor 60% uit tempranillo en voor 40% uit grenache en belichaamt de kracht en elegantie van de wijnen van de appellatie Cariñena. Deze genereuze en evenwichtige rode wijn, afkomstig van een uitzonderlijk terroir, verleidt door zijn volle structuur en intense aroma's van zwart fruit. Een wijn die traditie en moderniteit combineert, perfect voor liefhebbers van krachtige en expressieve wijnen, op zoek naar authenticiteit en karakter.

Oorsprong: De wijngaarden van Paniza, gelegen op 700 meter hoogte aan de voet van het Iberisch gebergte, profiteren van een landklimaat dat wordt gekenmerkt door grote temperatuurschommelingen. De bodems, bestaande uit leisteen, kalksteen en rode klei, zorgen voor een kenmerkende mineraliteit en een unieke aromatische concentratie. Dit uitzonderlijke terroir geeft de wijn een krachtige identiteit en een natuurlijke frisheid.

Druiven: 60% tempranillo 40% garnacha

Vinificatie: De wijnbereiding vindt plaats in thermogeregelde roestvrijstalen tanks, waardoor een zachte en nauwkeurige extractie van de aroma's mogelijk is. Een gecontroleerde gisting en een aangepaste maceratie behouden de frisheid van het fruit en de structuur van de wijn. Het resultaat is een evenwichtige rode wijn, waarin elke druivensoort zijn potentieel ten volle tot uiting brengt, voor een wijn die zowel toegankelijk als complex is.

Degustatie: De kersenrode kleur met paarse reflecties belooft een rijke en omhullende wijn. In de neus onthult hij intense aroma's van bramen, zwarte kersen en bosvruchten, aangevuld met subtiele kruidige tonen. In de mond is de aanzet soepel en rond, met zachte tannines en een mooie volheid. De afdronk is fris en langdurig en laat een indruk achter van rijp fruit en een mineraal accent, typisch voor de leisteen- en kleigronden van Cariñena.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij royale tapas, gegrild rood vlees, pasta met tomatensaus of gerijpte kazen. Door zijn structuur en frisheid past hij ook perfect bij pittige mediterrane gerechten, zoals stoofschotels of geroosterde groenten.

- Gevulde champignons met verse kaas
- Tortilla (aardappelomelet)
- Stoofvlees met wortelen
- Moussaka
- ...