

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **NAVARRA door Puerta del Sol** ( Frank Severins )

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 15/05/2007

Aantal proevers : 7 Wit: 1-9 Rosé: 2 Rood: 3-4-5-6-7-8.

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 10-11 leden Moorselse WijnKring op 21/05/2007

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

## 1. Bodegas Marco Real, Mirador de la Reina Blanca 2006 5,70 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel-groen. Lichte concentratie.  <i>Lichtgeel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Zwak, ook na walsen. Honing. Rijp fruit. Ananas. Beetje citrus. Bloemen.  <i>Citrus. Banaan. Explosief. Doet denken aan Viognier.</i>	A		
		B+	5	4
		B	2	6
Smaak :	Verfrissende aanzet en blijvend fris. Heel correcte wijn zonder fouten. Beetje citrus. Typisch retronasaal in afdronk: viura.  <i>Aangenaam. Rijp fruit. Korte afdronk.</i>	B-		
		C		

## 2. Bodegas Marco Real, Mirador de la Reina Rosada 2005 ( 100 % Garnacha ) 5,70 €

Visueel :	Grenadinerood. Aardbeienrood. Helder. Vrij diepe concentratie.  <i>Donkere rosé. Grenadinekleur.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Rood fruit: aardbei, aalbes. Idem na walsen.  <i>Confituur.</i>	A		
		B+	3	
		B	4	11
Smaak :	Rood fruit in stevige aanzet. Fris in evolutie. Bittertje in finale. Gemiddelde afdronk met terugkerend fris karakter.  <i>Fris zuurtje. Rijp fruit. Klein bittertje in finale.</i>	B-		
		C		

## 3. Bodegas Piedemonte Gamma Tinto 2005 ( 13 % ) 6,32 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Kardinaalrode rand. Vrij jonge kleur.  <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Geen evolutie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Bescheiden. Rijp rood fruit, rode bessen. Rook. Na walsen: gemacereerd fruit, rumtopf.  <i>Braambes, veenbes, confituur. Na walsen: gestoofde kolen. Rumtopf.</i>	A		
		B+		11
		B	7	
Smaak :	Krachtige, fruitige aanzet. Warm in evolutie, blijft tot in afdronk. Gestoofd fruit, confituur. Kruidig in finale. Gemiddelde afdronk. <i>Volvlezige aanzet.</i>  <i>Licht kruidig. Alcoholopstoot. In afdronk opnieuw gestoofd fruit.</i>	B-		
		C		

## 4. Bodegas Marco Real, Mirador de la Reina Crianza 2000 7,98 €

Visueel :	Bloedrood. Gemiddelde tot diepe concentratie. Lichtoranje rand.  <i>Donkerrood. Lichtbruine rand. Evolutie. Gemiddelde concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Welig. Bessen. Lichte pelstoets. Na walsen: rood fruit en tertiaire toetsen.  <i>Heel mooi. Complex. Pels. Na walsen: rood rijp fruit. Vanille.</i>	A		
		B+		8
		B	6	3
Smaak :	Rood steenfruit in aanzet. Bittertje in evolutie. Zuur dominant in finale. Gefractionneerd.  <i>Stevige aanzet. Evenwichtig. Gerijpt. In balans. Stevige zuren. Rioja-type.</i>	B-	1	
		C		

**5. Bodegas Javier Asensio Tinto Crianza 2001 10,98 €**

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Helder. Heel weinig evolutie.  <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Lichte evolutie.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Rood fruit. Na walsen: weinig meer, met beetje kruidigheid.  <i>Gesloten. Zwart fruit. Aardbei. Vanille. Zure kriek op jenever. Coco.</i>	A		
		B+		
		B	7	10
Smaak :	Warme, harmonische aanzet. Stevig in evolutie. Verweven. Warm in finale met uitgesproken bittertje in lange afdronk.  <i>Gemiddelde aanzet. Aardbei, dan dominant zurte. Niet aangenaam.</i>	B-		
		C		

**6. Vina Magana, Dignus Tinto 2003 ( 14 % ) 9,63 €**

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Geen evolutie.  <i>Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Rijpe rode bessen, rood steenfruit, ook na walsen. Heel rijp.  <i>Rijp rood fruit. Vanille. Alcohol. Na walsen: munt, chocolade, leder.</i>	A	1	4
		B+	3	6
		B	3	
Smaak :	Soepele, mollige aanzet, blijvend over hele lengte. Fruitig. Wijn met body. Zuren en bittertje zullen zachter worden in evolutie. Middellange afdronk.  <i>Wijn met potentieel. Evenwichtig en vlezig. Munt in finale. Flinke afdronk.</i>	B-		
		C		

**7. Bodegas Javier Asensio Tinto Reserva 2000 14 €**

Visueel :	Heel diepe concentratie. Paarse rand.  <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Paarse rand.</i>	AA		2
		A+	3	
Geur :	Duidelijke neus: vlierbessen, cassis. Na walsen: idem met wat kruidigheid. Complex.  <i>Heel mooi. Welig. Vuursteen. Eucalyptus. Na walsen: overrijp rood fruit.</i>	A	4	8
		B+		
		B		
Smaak :	Fluwelige aanzet. Krachtig en complex in evolutie. Warm in finale. Rijpe tannines in afdronk. Mooi vervlochten.  <i>Stevige aanzet. Mooi verweven. Krachtig. Drop, caramel. Vlezig. Mooie tannines.</i>	B-		
		C		

**8. Bodegas Javier Asensio Brojal Reserva Tinto ( 13,5 % ) 2000 32,16 €**

Visueel :	Paarsrood. Diepe concentratie. Paarse rand. Geen evolutie.  <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Geen evolutie.</i>	AA	1	2
		A+		
Geur :	Zwart fruit. Kruidig. Cassis na walsen.  <i>Kruidig. Vanille. Zwarte kers, kriek. Na walsen: rijp donker fruit.</i>	A	3	8
		B+	3	
		B		
Smaak :	Complexe aanzet en krachtig. Evenwichtig. Zwart fruit. Middellange tot lange afdronk. Iets krachtiger dan 7.  <i>Krachtige aanzet. Mollig in evolutie. Goed verweven. Vlezig. Jong en hoekig, groen.</i>	B-		
		C		

9. Bodegas Piedemonte Moscatel Blanco

2006 ( 50 cl )

11,56 €

Visueel :	Citroengeel. Lichte concentratie.  <i>Lichte concentratie. Lichtgroene schijn. Bloemen.</i>		Deguvir	MWK
		AA		
		A+	1	
Geur :	Zeer open neus. Rijp exotisch fruit. Acacia'honing. Na walsen: exotisch fruit en sterfruit. <i>Heel mooi. Lychee. Na walsen: sterfruit.</i>	A	2	10
		B+	4	
		B		
Smaak :	Aanzet: mollig en vineus. Niet plakkerig, goed ondersteund door zuren. Evolutie: constant. Finale: fris blijvend. <i>Aanzet: mooi verweven. Mollig. Zeer mooie afdronk. Vettig, niet plakkerig. Finale: lychee.</i>	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		