

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **ALVARO PALACIOS**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 15/01/2008

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

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 11 leden Moorselse WijnKring op 28/01/2008

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

1. Herencia Remondo, Placet, Rioja Blanco 2006 (13,5 %) 12,70 €

Visueel :	Lichtgeel met groen tintje. Helder. <i>Lichtgeel.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Citrus. Na walsen: mooie neus. Citrus en bloemetjes. Beetje lactisch. <i>Rijp exotisch fruit. Banaan. Sterfruit. Anijs. Floraal.</i>	A	1	
		B+	6	3
		B	2	7
Smaak :	Aangename, stevige en frisse aanzet. Fruitig in evolutie. Perzik. Lychee. Aangenaam bittertje in finale. Warme, lange afdronk. <i>Zeer evenwichtig.</i> <i>Fris zuurtje. Rijpe jonagoldappel. Toets bananenlikeur in finale. Mollig.</i>	B-		
		C		

2. H.R. La Vendimia, Rioja 2006 (13,5 %) 10,20 €

Visueel :	Kersen- tot donkerrood. Diepe concentratie. Kardinaalrode rand. Jong. <i>Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie. Jong. Tranend.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten, ook na walsen. Beetje animaal, pels. Kersen. Medicinaal. <i>Lactisch. Maceration carbonique. Banaan. Koffiegruis.</i>	A		
		B+		
		B	8	10
Smaak :	Stevige aanzet. Zuurtje in evolutie. Wat droogtrekkend. Mist wat kracht. Nog gefractionneerd. Warmte in finale. <i>Fruitige aanzet. Vleeskers. Zwak in evolutie. Bittertje, kruidig, hout in finale.</i>	B-	1	
		C		

3. H.R. La Montesa Crianza 2004 (13,5 %) 13,95 €

Visueel :	Robijnrood. Lichte tot gemiddelde concentratie. <i>Paars. Jonge wijn.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Mooie neus. Zwart fruit, kersen, (dennen)hout. Noten. <i>Donkerrood fruit. Kruidig. Alcohol. Kersenpit.</i>	A		1
		B+	6	6
		B	3	3
Smaak :	Mooie, kruidige aanzet. Zoet fruit in evolutie. Evenwichtig met mooi verweven tannines in finale. Kortere afdronk. Op dronk. <i>Rood fruit</i> <i>in aanzet. Kruidig in evolutie. Kriek op jenever. Beetje wrang van steeltjes.</i>	B-		
		C		

4. H.R. Propiedad 2003 (13,5 %) 22,65 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie. Sterk tranend. Veroudering aan meniscus. <i>Kersenrood.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: beetje hout, perensiroop. Vlierbessen. <i>Kruidig. Gebrand van coco. Vijgen. Zwoel.</i>	A	3	2
		B+	6	5
		B		3
Smaak :	Aangename aanzet. Mooie verweven en complex in evolutie. Vanille. Woudvruchten. Middellange afdronk. <i>Goed verweven. Tanninerijk.</i> <i>Oude Bordeaux. Meer concentratie. Gemiddelde tot lange afdronk. Alc.-rijk.</i>	B-		
		C		

5. H.R. Reserva 2000 (13,5 %) 29,45 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie. Lichte veroudering. <i>Kersenrood. Gemiddelde concentratie.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Gesloten in stille fase. Snoepjes. Kersen. Na walsen: zwarte bessen. Pels. <i>Gesloten. Nadien: kruidig, alcoholtoets, licht gebrand.</i>	A	6	
		B+	2	1
		B	1	9
Smaak :	Complexe aanzet. Zwarte bessen. Mooi verweven. Fluweelzacht en aangenaam bittertje. Heeft body. Middellange afdronk. <i>Goede aanzet. Kruidig in evolutie, gebrand. Vlak in finale. Schraal in afdronk.</i>	B-		
		C		

6. Museum Real Reserva, Cigales 2003 (14 %) 11,75 € (internet: tss 11-16 €)

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. <i>Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Weinig evolutie.</i>	AA		
		A+	6	
Geur :	Open neus. Fruit, gebrande toetsen, chocolade. Complex na walsen. Kruidnagel. <i>Rijp rood fruit. Tabak. Na walsen: gebrand. Jammy.</i>	A	3	2
		B+		6
		B		2
Smaak :	Aangename, soepele aanzet. Krachtig in evolutie. Chocolade. Heeft body. Is fluwelig en heel evenwichtig. Mooie afdronk. Complex. <i>Beetje alcoholopstoot. Vlezig. Fruitig. Lichtjes uitdrogend. Kruidige afdronk.</i>	B-		
		C		

7. Alvaro Palacios, Les Terrasses, Priorato 2005 (14 %) 28,10 €

Visueel :	Kersen- tot purperrood. Diepe concentratie. Jong. <i>Kersen- tot paarsrood. Sterke concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Kersen. Nieuw leder. Na walsen: idem + licht gebrande toetsen. Hout. <i>Rijp rood fruit. Vlezige kers. Tabak, mollig. Koffie, chocolade.</i>	A	1	1
		B+	7	8
		B	1	1
Smaak :	Frisse aanzet. Mollig in evolutie. Frambozen. Evenwichtig, krachtig. Licht uitdrogende tannines. Nog niet versmolten. Middel- tot lange afdronk. Veelbelovend. <i>Goede aanzet. Rijp rood fruit. Goed verweven. Mooie tannines. Warme afdronk. Blockbuster</i>	B-		
		C		

8. A.P. Priorato, Finca Dofi 2005 (14,5 %) 61,45 €

Visueel :	Purperrood. Zeer diepe concentratie. Zeer jong. Visceus, tranend. <i>Donkerrood. Zeer sterke, mooie concentratie.</i>	AA		2
		A+		
Geur :	Zwarte bessen. Gebrande toetsen, chocolade. Kriek. <i>Rijp rood steenfruit. Tabak. Kruidig. Vanille.</i>	A	6	8
		B+	3	
		B		
Smaak :	Krachtig in aanzet en evolutie. Zwart fruit, chocolade. Mooie, stevige tannines in finale. Middellange afdronk. Wijn met potentieel. Nu te jong. <i>Zeer mooi verweven.</i> <i>Rijp rood steenfruit. Mooie tannines. Zoet. Mooie afdronk: sigaren, chocolade.</i>	B-		
		C		

Visueel :	Purperrood. Heel diepe concentratie. Geen veroudering. <i>Inktzwart. Paarse rand. Heel diepe concentratie. Geen evolutie.</i>		Deguvir	MWK
		AA		
		A+	7	
Geur :	Zwarte bessen. Na walsen: intenser en gebrande toetsen, cacao, zwart fruit. <i>Rood steenfruit. Peper. Vanille. Mineraal. Silex. Sigaren. Tabak.</i>	A	2	5
		B+		
		B		
Smaak :	Krachtig en fruitig in aanzet. Krachtig tot einde. In finale: cacao, chocolade. Fluwelig, harmonieus. Lange afdronk. Retro cfr neus. <i>Stevige aanzet. Even- wichtig. Steenfruit. Licht gebrande toets. Lange fruitige afdronk. Licht uitdrogend</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		

13.

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :		A		
		B+		
		B		
Smaak :		B-		
		C		

14.

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :		A		
		B+		
		B		
Smaak :		B-		
		C		

15.

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :		A		
		B+		
		B		
Smaak :		B-		
		C		

16.

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :		A		
		B+		
		B		
Smaak :		B-		
		C		