

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Bodegas TRITIUM, D.O.Rioja / Bodega Pago de Carraovejas, Ribera del Duero**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel 21/10/2013**

Aantal proevers : 6 Tritium: 1-2-3-4-5-6 Pago de Carraovejas: 7-8-9-10.

### 1. Tritium Tempranillo 2010 ( 15 % ) 15,80 €

Visueel :	Donkerrood. Geen veroudering.	AA	
		A	1
Geur :	Neus van rijpe vleeskersen. Waas van boenwas. Koffiegruis. Garriguekruiden.	B+	5
		B	
Smaak :	Vlezige aanzet van fruit, die overgaat naar een pepertje en garriguekruiden. Koffiegruis in finale. Streng tannines op warme einde. Middelmattige afdronk Is in balans.	C	

### 2. Tritium El Largo 2009 ( 15 % ) 51 €

Visueel :	Donkerrood. Geconcentreerd.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit, vleeskersen. Tijn, laurier. Vanille. Kokos, chocolade met munt. Lichte alcoholtoets: kriecken op jenever.	B+	6
		B	
Smaak :	Aanzet van rood fruit, gevolgd door kruidigheid, chocolade met munt. Wat alcohol in finale. Vrij lange afdronk van munt en chocolade.	C	

### 3. Tritium 6 MB 2012 ( 14 % ) 6,70 €

Visueel :	Kersenrood. Iets minder geconcentreerd dan 1. en 2.	AA	
		A	
Geur :	Bosgeur, nat leder. Humus, vanille. Blonde tabak, kruiden.	B+	4
		B	2
Smaak :	Stevige aanzet. Middenstuk van kruiden, tabak en in beperkte mate van steenfruit. Lichte tannines en kruidig in finale.	C	

### 4. Tritium Graciano, El Largo 2009 ( 15 % ) 51 €

Visueel :	Donkerrood. Sterke concentratie.	AA	
		A	6
Geur :	Rijp fruit. Kriecken op jenever. Vanille. Kruidigheid. Gebrandheid. Munt en chocolade.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rijp fruit. Gebrandheid, zuivere kruiden, koffiegruis en ceder in evolutie. Volvlezige wijn en versmolten.	C	

**5. Tritium Night 2009 ( 14 % ) 9,40 €**

Visueel :	Lichtere concentratie. Traag aflopende tranen.	AA	
		A	
Geur :	Vooral kruidigheid, peper, nootmuskaat en minder het fruit.	B+	1
		B	5
Smaak :	Frisse aanzet van kruidigheid. Hout en kruiden domineren. Wat tegentrekkende tannines. Eerder korte afdronk. Is vrij vlak.	C	

**6. Tritium Garnacha 2010 ( 15 % ) 16,40 €**

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie.	AA	2
		A	4
Geur :	Mooie neus van kruiden, rood fruit, vanille, viooltjes, munt.	B+	
		B	
Smaak :	Soepele aanzet van fruit; kruiden, munt, chocolade in evolutie. Mooi verweven tannines en mooie aciditeit. Lange afdronk.	C	

**7. Pago de Carraovejas, Tinto Crianza 2010 ( 15 % ) 25 €**

Visueel :	Kersenrood. Paarse rand.	AA	
		A	1
Geur :	Vooral fruit: vers geperst fruitsap. Beetje alcohol.	B+	5
		B	
Smaak :	Volvlezige aanzet van kersen. Kruiden en vlezigheid in evolutie. Koffiegruis en toasty in finale. Type Bordeaux wijn. Is iets te alcoholisch.	C	

**8. Pago de Carraovejas, Tinto Reserva 2007 ( 15 % ) 52,50 €**

Visueel :	Donkerrood. Sterke concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit. Kruidigheid. Bosgeur, groenigheid.	B+	4
		B	2
Smaak :	Aanzet van rood fruit. Gaat over in groenigheid en kruiden. Groene paprika. Is een wat strenge wijn.	C	

**9. Pago de Carraovejas, El Anejon de la Cuesta de las Liebres 2009 ( 14,5 % ) 76,35 €**

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie. Sterke concentratie.	AA	
		A	6
Geur :	Kruidigheid, tijm, fruit, gebrande toetsen, chocolade. Beetje bosgeur, humus.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige, volle aanzet. Kruidigheid en chocolade in evolutie. Is evenwichtig. Lange afdronk. Is een krachtige wijn met rondeur.		
		C	

**10. Pago de Carraovejas, Vendimia Seleccionada 2007 ( 15 % ) 123 €**

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie.	AA	4
		A	2
Geur :	Zeer stevige neus: rood fruit, kruidigheid, gebrandheid.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Fruitig, gebrande toetsen, vlezig, krachtig. Mooi verweven tannines en met nog voldoende frisheid. Lange afdronk. Een after dinner wijn.		
		C	

**11.**

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

**12.**

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