

### Wein aus der Rioja

## Valenciso Reserva 2005

**Nur ein einziger Wein wird in der Bodega von Luis Valentín und Carmen Enciso im spanischen Weinanbaugebiet La Rioja Alta gekeltert: Der Valenciso Reserva aus hundert Prozent Tempranillo - Trauben.**



Die Bodega in Ollauri

Seit 1998 betreibt Luis Valentín und Carmen Enciso ihre Bodega im kleinen Winzerdorf Ollauri nahe der Stadt Haro und greifen dabei auf langjährige Erfahrung in der Erzeugung von Rioja-Weinen zurück. Ihre Rebflächen liegen in einem Gebiet, in dem atlantisches Klima vorherrscht, wenn auch mit etwas niedrigeren Temperaturen als in anderen Bereichen der Rioja. Die Böden sind von einem hohen Lehmgehalt geprägt.

Nach der Maischegärung und der Kelterung wird der Jungwein nur wenig gefiltert, um möglichst viel Farbe, Aroma und Geschmack zu erhalten. Deswegen können sich gegebenenfalls Sedimente im Wein absetzen, die jedoch seine Qualität nicht beeinträchtigen. Der Wein reift 16 Monate in französischen Eichenfässern. Resultat ist ein komplexer Wein in leuchtendem Granatrot mit Aromen von Edelhölzern und reifen Früchten. Schön ausbalanciert und mit einem langen Abgang erfüllt der Valenciso den Anspruch seiner Winzer, einen körperreichen Wein herzustellen, der die Feinheiten der Tempranillo-Trabe betont.



Valenciso Reserva 2005

*Valenciso Reserva 2005 kostet etwa 25 Euro pro Flasche und ist zum Beispiel bei [La Tienda](#) erhältlich. Weitere Informationen zum Wein liefert die [Hornepage von Valenciso](#) (in spanischer Sprache).*

von Benedikt Ernst

Fotos: Valenciso

## Vino de La Rioja Valenciso Reserva 2005

En la Bodega de Luis Valentín y Carmen Enciso solamente se elabora un vino, de la zona vinícola de La Rioja Alta: Valenciso Reserva, de 100% uvas Tempranillo.

“Desde el año 1998, y en un pueblito vinícola llamado Ollauri, cercano a la ciudad de Haro, Luis Valentín y Carmen Enciso gestionan su Bodega ayudados de su larga experiencia en la elaboración de vinos de La Rioja. El viñedo está ubicado en una zona en la que domina un clima Atlántico, con una temperatura algo inferior a la de otras zonas de La Rioja. El suelo se caracteriza por su alto contenido en arcilla.”...

... “El vino madura durante 16 meses en barricas de roble francés. El resultado es un vino complejo de color rojo granate, matices de maderas finas y aromas de frutas maduras. Bien equilibrado y muy largo cumple las exigencias de sus vicultores, es decir, producir un vino con cuerpo que acentúa los detalles de la uva tempranillo”.

El Reserva Valenciso 2005 cuesta aprox. 25 Euros por botella y se puede comprar en [La Tienda Spanische Weine](#), en Mönchengladbach

Texto: Benedikt Ernst

Fotos: Valenciso



---

## Valenciso 2005

Smooth and inviting from the start, with floral aromas, popping cherry and ripe plum on the bouquet. Feels fresh and forward, with black cherry, cola, baked plum and spice flavors. Gets it right all the way through, with smoothness and chocolaty oak on the finish. Drink now through 2015. - 92 Points-

Michael Schachner, Wine Enthusiast, April 2012

## Valenciso 2005

Inicio suave y atrayente, con aromas florales, exhalando un bouquet de cereza y ciruela madura. Resulta fresco y progresivo en notas de cereza negra, cola, ciruela horneada y sabores especiados. Se mantiene, y finaliza con suavidad y notas de roble achocolatado. Para beber desde ahora hasta 2015. - 92 Puntos-Michael Schachner, Wine

Enthusiast, Abril 2012