

Finca Valonga Tinto Joven IGP

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Finca Valonga
Art. Nr.: 211.123

Herkunftsland: Spanien
Region: Somontano



Weingut / Erzeuger

Die Finca Valonga ist eine unabhängige Familienkellerei mit tief verwurzelter Tradition und dem Anspruch, Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Seit mindestens 1931 lebt die Familie Ferrer auf dem Gut, das seither von drei Generationen von Winzern bewirtschaftet wird. M. Teresa Escola, die heutige Besitzerin, setzte bereits in den 1950er Jahren entscheidende Weichen für die Weiterentwicklung des Weinguts.

Die Weinberge erstrecken sich über 85 Hektar in der Valle de Cinca (unmittelbar in der Nähe zum Somontano), verteilt auf acht Parzellen, die mit ihren individuellen Boden- und Klimabedingungen zur Vielschichtigkeit der Weine beitragen. Die Rebstöcke stehen in horizontalen Reihen auf 300 Metern über dem Meeresspiegel, was die Luftzirkulation fördert, das Risiko von Frost minimiert und eine optimale Blattfläche für die Photosynthese gewährleistet. In den 1980er Jahren wurden die Weinberge mit edlen Rebsorten neu bestockt und die gesamte Kellertechnik modernisiert. Heute wachsen auf 40 Hektar selektierten Rebflächen Garnacha, Syrah, Merlot und Tempranillo, die die Grundlage für die charaktervollen Rotweine der Finca Valonga bilden.

Das Terroir ist geprägt von kalkhaltigem Lehm, angereichert mit Sedimenten aus der Quartärzeit, was den Reben eine hervorragende Drainage und eine natürliche Begrenzung des Ertrags bietet. Diese Eigenschaften fördern die Konzentration der Aromen, sorgen für intensive Farben und ausgewogene Säurewerte und verleihen den Weinen eine beeindruckende Struktur. Das kontinentale, semi-aride Klima mit seinen starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht ermöglicht eine langsame Reifung der Trauben und eine außergewöhnliche Aromenkonzentration. Die trockenen Sommer tragen zur Gesundheit der Reben bei und verringern den Bedarf an Pflanzenschutzmaßnahmen, wodurch die natürlichen Eigenschaften der Trauben bestmöglich bewahrt bleiben.

Das Ziel der Finca Valonga ist es, das Beste aus jeder Ernte herauszuholen und durch konsequente Qualität, Innovation und Teamarbeit das Vertrauen ihrer Kunden zu gewinnen. Der gesamte Produktionsprozess, von der selektiven Handlese bis zur schonenden Vinifikation, ist darauf ausgerichtet, den individuellen Charakter der Weine zu bewahren. Ein herausragendes Beispiel für diese Philosophie ist der Valonga Tinto Joven, ein fruchtbetonter Rotwein aus Garnacha, Syrah und Merlot, der mit saftigen Kirscharomen, seidigen Tanninen und einer animierenden Frische begeistert. Sein unkomplizierter Charakter und seine spanische Seele machen ihn zum perfekten Begleiter für gesellige Momente.

Die Finca Valonga ist aber nicht nur ein Weingut, sondern ein Ort des Erlebens. Besucher können die Rebstöcke erkunden, die Weinkeller besichtigen und die Weine in einer familiären Atmosphäre genießen. Die Leidenschaft der Familie Ferrer für den Weinbau spiegelt sich in jedem Glas wider – eine Einladung, die Seele Aragóns und die Authentizität der Finca Valonga zu entdecken.

Beschreibung

Die Trauben für diesen Wein stammen aus den kalkhaltigen Böden des Valle de Cinca und werden nach einer sorgfältigen Vorauswahl bei optimaler Reife geerntet. Jede Rebsorte wird separat bei 28 °C in Edelstahltanks vergoren, mit täglichem Umwälzen zur optimalen Extraktion. Anschließend erfolgt eine 20-tägige Mazeration, um Farbe, Tanninstruktur und Aromen zu intensivieren. Der Ausbau findet im Edelstahltank statt, wodurch die Frische und Fruchtintensität bewahrt bleiben. Eine kurze Reifezeit auf der Feinhefe verleiht zusätzliche Struktur und Balance. Schonend filtriert und mit minimalem Schwefeleinsatz abgefüllt, überzeugt der Wein mit seiner rebsortentypischen Ausdruckskraft und saftigen Frucht.

Farbe:	purpurrot
Rebsorte:	Syrah, Garnacha Roja, Garnacha, Syrah, Merlot
Charakteristik:	im Bouquet saftige dunkle Beeren, reife Kirschen und ein Hauch von Veilchen, untermalt von würzigen Noten und feiner Kräuterwürze, am Gaumen rund und lebendig mit einer schönen Balance aus Fruchtfülle, seidigen Tanninen und einer animierenden Frische, die von der Garnacha geprägt ist, im Abgang weich und harmonisch mit feinen Nuancen von schwarzem Pfeffer und mediterranen Kräutern
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,5 g/l
Gesamtsäure:	5,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser zugängliche, fruchtbetonte Rotwein aus dem Valle de Cinca passt ideal zu würzigen Albóndigas in Tomatensauce, gegrillten Hähnchenschenkeln mit Paprika und Knoblauch oder zu gegrillter Aubergine mit mediterranen Kräutern als veggie Alternative.

Stand: 12.07.2026 00:16 Uhr