

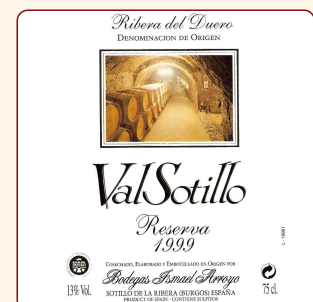
# Ismael Arroyo Val Sotillo

“These are uncompromising wines of extraordinary power and richness” (Robert Parker)



אחוזת ישמעל ארויו ממוקמת בעיירה סוטיו דה לה ריברה (ריברה דל דוארו) שבספרד וכרמיה שתולות על מתלולים החשופים לשמש באופן המאפשר לענבים בשלות מצוינת. עשיית יין מסורתית הועברה מדור לדור במשך למעלה מ 400 שנים וזו מייצרת יינות אלגנטיים, בעלי מבנה מרשים אשר זוכים לשבחים ממבקרי וחובבי יין גם יחד. ישמעל ארויו הינו יצרן של יינות איכות דחוסים, עוצמתיים, וטאניים. היינות בקלות מתברגים לרשימת היינות המשובחים ביותר של ה DO ריברה דל דוארו, החל ביינות בקריאנזה, בעלי המבנה המרשים ועד ליינות הגראן ריזרבה, בעלי הריכוז והמיצוי יוצאי הדופן, פרי שחור, עץ מתובל ועידון רב. יינות ישמעל ארויו ראויים ליישון ארוך טווח, אך יחד עם זאת הבעירים הבוגרים מהנים מאד כבר כעת.

שם היין	בציר	מחיר חבר	
Val Sotillo Crianza	2004	108	
Val Sotillo Reserva	2001	225	
Val Sotillo Reserva	1999	270	
Val Sotillo Gran Reserva	1996	360	מארזי עץ של שישה בקבוקים
Val Sotillo Gran Reserva	1995	360	מארזי עץ של שישה בקבוקים



# Montecastro

“ The owners have gone to great lengths to do everything right and it shows in the wine”  
(Robert Parker)



יקב מונטקסטרו נוסד ב 2001. בעלי היקב עברו כברת דרך ארוכה ויסודית אשר באה לידי ביטוי באיכות היין.

היין עשוי מ 100% ענבי הטמפרניו.

הגפנים גדלות בחמש חלקות שונות בריברה דל דוארו וגילן נע בין שש למאה שנים.

**Moradillo** הינה חלקה בגובה 900 מטר המכילה חצץ וחימר.

**Fuentenebro** הינה חלקה בגובה 800 מטר המכילה חול וחימר.

**La vid** הינה חלקה בגובה 700 מטר המכילה בעיקר חול.

**Gumiel&Sotillo** הינן חלקות בגובה 650 מטר המכילות חימר וחימר חצאי.

האדמות, האקלים ושיטות העיבוד מספקים חומר גלם בסיסי מאיכות משובחת. הענבים נבצרו באופן ידני ועברו השרייה קרה ומבוקרת למשך 15 יום. התסיסה טבעית ונעשית במיכלי בטון. בתום התסיסה היין הושאר על שיירי השמרים למשך שישה חודשים ואז הועבר לחביות לתקופת יישון של 17 חודשים ב 50% חביות חדשות ו- 50% חביות ישנות.

65% מהחביות הינן חביות עץ אלון צרפתי, 30% חביות עץ אלון אמריקאי ו-5% עץ סלובני.

בתום תקופת היישון הועבר היין לחביות בטון שוב, לצורך "חיבור" הטעמים לטרם ארבעה חודשים טרם הביקבוק.

צבע היין סגול עז וחושף בוקה נהדר ומינרלי של אבנים מפוררות, סיגליות, בייקון, אוכמניות וליקר פירות שחורים. ליין גוף מלא, שופע, עוצמתי, בעל שכבות של פירות.

הטאנינים והחומציות מאוזנים ומחוברים והיך רחבה ועשירה. הסיומת נמשכת למעלה מדקה

שם היין	בציר	מחיר חבר
Montecastro	2005	150

