BODEGAS BLEDA, Jumilla

Antonio Bleda gründete 1935 seinen Familienbetrieb, der schnell zu den fortschrittlichsten der Region gehörte. Schon Ende der 40er Jahre exportierte er als einer der ersten seine Weine, und füllte als erster Betrieb der Region selbst in Flaschen ab. Heute, drei Generationen später, sind die Bodegas Bleda immer noch ein Familienbetrieb, rund 230 Hektar Rebfläche stehen im Ertrag. Diese sind überwiegend mit der Sorte Monastrell bestockt.

Sorgfalt und Pflege lassen sich sowohl in den Weinbergen wie im Keller ausmachen. Permanent wird in die Weiterentwicklung des Betriebes investiert. Die Vinifikation findet in Edelstahltanks statt, der Ausbau der Crianza- und Reserva-Weine in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Das Markenzeichen der Rotweine ist ihre ausgeprägte Fruchtigkeit und ihre samtene Weichheit.

Seit dem Jahrgang 2012 ist ein Teil der Fläche biologisch zertifiziert.

Pino Doncel Black 2023

Fünf Monate reifte der trockene Rotwein Pino Doncel Black der Bodegas Bleda aus Jumilla in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche mit unterschiedlichen Röstungsgraden. Das verleiht ihm nicht nur sein expressives verführerisches Bukett nach Vanille und Röstaromen, Würznoten und dunkelbeeriger Frucht, sondern auch seine feine, herrlich würzige und feinkörnige Tanninstruktur. Weich umspielt er den Gaumen und hat doch genau das richtige Maß an Festigkeit und Kraft, so dass er das Zeug zum Publikumsliebling hat. Aus 50% Monastrell, 25% Syrah und 25% Petit Verdot aus ökologischem (aber noch nicht zertifiziertem) Anbau.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	