



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.



Divus 2022

Der Topwein des Hauses besteht aus 95 % Monastrell. Er zeigt, dass auch große Weine aus dieser Sorte möglich sind. Perfekte, handselektionierte Beeren aus über 30-jährigen Rebstöcken, ein Ausbau über 18 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche und größtmögliche Sorgfalt und Aufmerksamkeit sind die Voraussetzung hierfür. Die 5% Merlot in der Cuvée verleihen ihm fleischige Noten und Geschmeidigkeit. Ein Powerwein, mit großer Komplexität und sehr langem Finale.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  