

# Gran Bohedal Reserva tinto 2002

Produzent: Bodegas Heredad Baños Bezares

verantwortliche(r) Önologe(n): k.A.

Produktart: Rotwein

| Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. | VE | Inhalt | Gewicht / VE | VE / Palette | Gewicht / Palette | Flaschen / Palette |
|--------------------------------|----|--------|--------------|--------------|-------------------|--------------------|
| D.O. Rioja<br>100% Tempranillo | 6  | 0,75 L |              |              |                   |                    |
| Alc.: 13,5%                    |    |        |              |              |                   |                    |

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Kalkstein / Lehm  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 40 - 60 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

Säure: k.A.      RZ: k.A.      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: k.A.

## Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und handverlesen. Nur die besten Trauben werden bei ca. 26°C fermentiert. Die Crianza, also das Reifen des Weines findet für 12 Monate in Barriques statt gefolgt von 24 weiteren Monaten in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** leuchtendes Kirschtrot  
**Nase:** Aromen von dunklen reifen Früchten, Vanille und Gewürze  
**Gaumen:** unglaublich elegante Struktur, vielschichtig, komplex und sehr lang  
**Passend dazu:** Wild, Lamm, reifer Käse, Foie Gras  
**Trinktemperatur:** 17°C

