

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Javier Pérez

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

D.O. Jumilla 6 0,75 L
Monastrell / Syrah / Petit Verdot
4 Monate Barrique
Alc.: 14,5 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: k.A.
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: - g/l RZ: - g/l TE: - g/L SO₂: - mg/l

Vinifizierung

Die Trauben wurden zum optimalen Zeitpunkt nachts gelesen. Jede Rebsorte wurde separat, während 15-20 Tagen bei kontrollierter Temperatur unter 28 ° C, mazeriert mit ihren eigenen Schalen vergoren.
Reifung während 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Tiefrot mit violetten Rändern
Nase: Intensives Aroma nach reifen, roten Früchten, begleitet von einem Hauch angenehm cremig Geröstetem.
Gaumen: Fruchtiges vollmundiges Aroma mit weichen und reifen Tanninen, Hauch von Zimt und Vanille.
Passend dazu: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fisch, Hartkäse, Eintöpfe.
Trinktemperatur: 12°C - 15°C

