

Marionette tinto 2015

Produzent: Ego Bodegas

verantwortliche(r) Önologe(n): Santos Ortiz

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

D.O.P. Jumilla 6 0,75 L
Monastrell, Syrah
2 Monate Barrique
Alc.: 14,0%

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 Gärung, die Mazeration je nach Sorte, findet in Kontakt mit den Schalen in Edelstahltanks für 15/25 Tagen statt. Während des ganzen Prozesses wird eine Temperatur von 24-26°C nicht überschritten.
Reifung während 2-3 Monaten in Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Kirschrot
Nase: Klares Aroma, intensive Frucht mit feinen Röstnotenakzenten.
Gaumen: Weich mit elegantem Eintrag, frisch-fruchtig, mit Tanninakzenten.
Passend dazu: Gegrilltes Schweinefleisch, Hähnchenbrust. Reis mit Fisch, Käse. Salate, gegrilltes Gemüse.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

