

## CRIANZA WEIN



### **SORTE:**

90% Tempranillo, 10% Mazuelo.



### **HERSTELLUNG:**

Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert. Fermentiert wird die Maische 10 Tage unterkontrollierten 28° gelagert.



### **REIFUNG:**

15 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichefässern.



### **VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:**

Mindestens 12 Monate.



### **ANBLICK:**

Kirschrot.



### **DUFTNOTE:**

Ein sehr aromatisch intensiver Wein. Sehr durchdringbar und zugleich sehr frisch. erinnert an schwarze Früchte wie Maulbeere. Sehr balsamisch, Eukalyptus, gerösteter Kaffee, Lakritz, Zimt und Vanille am Ende.



### **GESCHMACK:**

Potent und schmackhaft. Eine sehr markante Säure aber zugleich sehr ausgewogen. Retronasal sehr intensiv. Am Ende etwas bitter. Sehr präsenste Taninität. Umhüllender und nachhaltiger Nachgeschmack.



**ALKOHOLGRAD:** 14°.



### **EMPFEHLUNG:**

Bei 18° konsumieren.

