

RESERVE WEIN



SORTE:

90% Tempranillo,
10% Graciano und Mazuelo.



HERSTELLUNG:

Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert. Fermentiert wird die Maische 8 Tage unter kontrollierten 28° gelagert.



REIFUNG:

26 Monate in neuen französischen Eichefässern.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 18 Monate.



ANBLICK:

Kirschrot.



DUFTNOTE:

Es sticht die aromatische Vielfältigkeit hervor, es hebt sich rote konfitierte Frucht hervor um Aromen die an Vanille, rauchig und Balsamico erinnern den Weg frei zu machen.



GESCHMACK:

Es sticht das Geschmacksgleichgewicht hervor mit einem lang anhaltendem Ende.



ALKOHOLGRAD: 14°.



EMPFEHLUNG:

Bei 18° konsumieren.

