

EIGENKREATION



SORTE:

100% Tempranillo.



HERSTELLUNG:

Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert. Alkoholisch fermentiert wird die Maische 15 Tage unter kontrollierten 28° gelagert. Die malolaktische Gärung wurde in neuen französischen Eichefässern durchgeführt.



REIFUNG:

18 Monate in den selben französischen Eichefässern wo die malolaktische Gärung durchgeführt wurde.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 12 Monate.



ANBLICK:

Ein sehr farbintensiver Wein. Kirschrot mit violetten Zügen.



DUFTNOTE:

Elegant und sehr komplex. Der erste Eindruck erinnert an wilde Blumen und Mineralien, um dann in die Aromen der Alterung in den Fässern und Flasche entstanden sind überzugehen. Es stechen hervor Toffee, frische Pflanzen, tiefer Berg und ein etwas rauchiges Ende.



GESCHMACK:

Es sticht die frische und Lebhaftigkeit hervor, mit einem sehr markanten Tannin aber auch sehr samtig zugleich. Sehr strukturierter Wein mit einem Leib, der lange im Mund bestehen bleibt.



ALKOHOLGRAD: 13,5°.



EMPFEHLUNG:

Bei 19° konsumieren.

