

EIGENKREATION



SORTE:

100% Tempranillo.



HERSTELLUNG:

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



REIFUNG:

12 Monate in den selben französischen Eiche Fässern wo die malolaktische Gärung durchgeführt wurde.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 6 Monate.



ANBLICK:

Intensives Rot mit violetten Zügen.



DUFTNOTE:

Komplexes Aroma. Kombiniert fruchtige Duftnoten mit Würze, danach kommen elegante Aromen hervor die durch die Reifung im Fass und Flasche erstanden sind.



GESCHMACK:

Lieblich, seidig mit Frische und gutem Körper. Ein sehr ausgeglichener Wein der Sensationen im Mund hervorruft.



ALKOHOLGRAD: 13,5°.



EMPFEHLUNG:

Bei 18° konsumieren.

