

## 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.

