

EIGENKREATION



SORTE:

Tempranillo 100% alte Weinstöcke.



HERSTELLUNG:

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



REIFUNG:

12 Monate in neuen französischen Eichefässern.



ANBLICK:

Ein sehr farbintensiver Wein. Kirschrot mit violetten Zügen.



DUFTNOTE:

Tief mit frischen und fruchtigem Aroma.



GESCHMACK:

Kraftvoll und ausgeglichen mit einem elegantem und anhaltenden Ende.



ALKOHOLGRAD: 14,5°.



EMPFEHLUNG:

Bei 18° konsumieren.

