

EIGENKREATION



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, tropft sehr, wenn man ihn im Glas schwenkt so das sein Alkoholgrad hervorkommt.



DUFTNOTE:

Aromatisch tief und komplex, rote konfitierte Frucht kommt hervor um dann den Weg für Vanille und Kaffee, rauchig und Balsamico frei zu machen.



GESCHMACK:

Er präsentiert sich stark und mächtig, es hebt seinen ausgeglichenen Geschmack hervor mit einem langen und anhaltenden Ende.



ALKOHOLGRAD: 14°.



EMPFEHLUNG:

Bei 18° konsumieren.

