

## 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.

