

## CRIANZA WEIN



### SORTE:

100% Tempranillo.



### HERSTELLUNG:

Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert. Fermentiert wird die Maische 8 Tage unter kontrollierten 28° gelagert.



### REIFUNG:

15 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichefässern.



### VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 6 Monate.



### ANBLICK:

Kirschrot mit leichten violetten Zügen.



### DUFTNOTE:

Erinnert an rote Frucht wie Himbeere oder rote Johannisbeere. Gleichzeitig wertschätzt man buttrige Aromen, Kakao und Gewürze wie schwarzen Pfeffer, um nachher den Weg zu geröstetem Holz frei zu machen.



### GESCHMACK:

Ein Eintritt mit viel Volumen, trocken, mit einem ausgewogenem aber etwas bitterem Ende. Ein sehr markantem Tannin und einem breitem Restronasal.



**ALKOHOLGRAD:** 13,5°.



### EMPFEHLUNG:

Bei 17° konsumieren.

