

CRIANZA WEIN



SORTE:

90% Tempranillo, 10% Mazuelo.



HERSTELLUNG:

Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert. Fermentiert wird die Maische 10 Tage unterkontrollierten 28° gelagert.



REIFUNG:

15 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichefässern.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 12 Monate.



ANBLICK:

Kirschrot.



DUFTNOTE:

Ein sehr aromatisch intensiver Wein. Sehr durchdringbar und zugleich sehr frisch. Erinnert an schwarze Früchte wie Maulbeere. Sehr balsamisch, Eukalyptus, gerösteter Kaffee, Lakritz, Zimt und Vanille am Ende.



GESCHMACK:

Potent und schmackhaft. Eine sehr markante Säure aber zugleich sehr ausgewogen. Retronasal sehr intensiv. Am Ende etwas bitter. Sehr präsenste Taninität. Umhüllender und nachhaltiger Nachgeschmack.



ALKOHOLGRAD: 14°.



EMPFEHLUNG:

Bei 18° konsumieren.

