

**CRIANZA WEIN**



**SORTE:**

90% Tempranillo, 10% Mazuelo.



**HERSTELLUNG:**

Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert.



**REIFUNG:**

15 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichefässern.



**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:**

Mindestens 12 Monate.



**ANBLICK:**

Ein sehr farbintensiver Wein. Kirschrot mit violetten Zügen.



**DUFTNOTE:**

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



**GESCHMACK:**

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



**ALKOHOLGRAD:** 14°.



**EMPFEHLUNG:**

Bei 16-17° konsumieren.

