

Tinto



Typ

Junger Rotwein

Die Weinberge

Für die Herstellung dieses Weines haben wir die Nordhänge des Nekeastals gewählt. Die hiesigen Weinberge bieten die besten Bedingungen für seine Frische und Fruchtigkeit.

Rebsorten

Tempranillo 80%
Merlot 20%

Technische Merkmale

Die beiden Sorten werden separat vinifiziert. Kalte Mazeration für mindestens 5 Tage, gefolgt von mindestens weitere 10 Tage Gärung, die nie höher als 28 °C ist. Malolaktische Gärung.

Serviertemperatur

14 – 16 °C

Tastingnotes

Er zeigt eine wunderbare Süße, Milde und Explosivität. Aromen und Geschmack von Beeren und Kirschen. Gute Struktur, Reinheit und ein rundes und gleichzeitig erfrischendes Finale.

Trinkzeitpunkt

Seine Frische und Fruchtaromen kennzeichnen ihn in den ersten beiden Jahren. Danach setzt seine milde Reife ein, jedoch ohne seine Lebendigkeit zu verlieren.

Essenbegleiter

Ein ausgezeichneter Begleiter zu den traditionellen "Pinchos" (frittierte panierte Garnelen, Paprika, Kartoffelomelette). Für weißes Fleisch und Gemüsegerichte geeignet.