

RIBERA DEL DUERO DO VINAS VIEJAS M.O.

LAND;	SPANIEN
HERKUNFT;	RIBERA DE DUERO
PRODUZENT;	GARCIA FIGUERO HTTP://TINTOFIGUERO.COM/EN/
TRAUBENSORTE;	100% TEMPRANILLO
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	NACH DER HANDLESE UND DEM SCHONENDEN TRANSPORT IN DIE BODEGA WERDEN DIE TRAUBEN ENTSTIELT UND DANN FÜR 2 TAGE BEI 12° C KALT MAZERIERT. NACH DER TEMPERATURKONTROLLIERTEN FERMENTATION BLEIBT DER WEIN FÜR WEITERE 14 TAGE AUF DEN HÄUTEN. WÄHREND DIESER ZEIT WIRD DER MOST TÄGLICH ÜBER DIE MAISCHE GEPUMPT, UM EINE GUTE TANNIN- UND FARBEXTRAKTION ZU ERREICHEN. NACH DER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG VERBRINGT DER JUNGWEIN EINE 15-MONATIGE REIFEZEIT IN NEUEN BARRIQUES AUS FRANZÖSISCHER EICHE
WEINTYP;	SEIN DUFT ERINNERT AN WEIHNACHTSGEWÜRZE, AN VATERS ZIGARRENKISTE, AN KOKOS, VANILLE UND SCHOKOLADE. AM GAUMEN WIRKT ER INTENSIV, MUSKULÖS UND KOMPAKT
PASST ZU;	LATEINAMERIKANISCHE KÜCHE, LAMMGIGOT AUS DEM OFEN, REHRÜCKEN AUS DEM OFEN, WILDGEFLÜGEL

