
RIBERA DEL DUERO RESERVA DO 15 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 SCHONEN- DEN TRANSPORT IN DIE BODEGA WERDEN DIE TRAUBEN ENTSTIELT UND DANN FÜR 6 TAGE BEI 12° C KALT MAZERIERT. NACH DER TEMPERATURKONTROLLIERTEN FER- MENTATION UND MALOLAKTISCHEN GÄRUNG VERBRINGT DER JUNGWEIN EINE 15- MONATIGE REIFEZEIT IN NEUEN BARRIQUES AUS FRANZÖSISCHER UND AMERIKANISCHER EICHE
WEINTYP;	DUNKLES DICHTES PURPURROT. IN DER NASE KOMPLEXE AROMATIK; DIE HOLZARO- MEN WERDEN VON WÜRZIGEN UND FRUCHTI- GEN NOTEN HARMONISCH BEGLEITET. AM GAUMEN REIFE FRÜCHTE, RUNDE TANNINE UND SCHÖNE EXTRAKTSÜSSE. AUSGEWO- GEN UND CHARAKTERVOLL. KRAFTVOLLES, LANGES FINALE
PASST ZU;	STEAK, WILD ODER HARTKÄSE



INFO@RAEZ-WEINE-GETRAENKE.CH