

# Vina el Aromo

## Barrel Selection



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang:	<b>2017</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,46 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	3,55 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	80% Cabernet Sauvignon 15% Carménère 5% Petit Verdot		

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **91 Punkte James Suckling**

### Empfehlung:

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten wie Pfeffersteak, Rinderfilet, Lamm oder Wild.

„Tiefer, dunkler Farbton mit bläulichen Reflektionen. Üppig konzentrierte reife Frucht, Anklänge von Kaffee, Tabak, Vanille und Schokolade. Weiche Tannine, elegante Frucht, langer Abgang.  
Das Flaggschiff des Hauses.“

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation, malolaktische Gärung. Ausbau für 14 Monate im Barrique (100% frz. - 30%neu)

### Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbriese kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02630-17

