

Casado Morales

Crianza



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa, Laguardia, Lapuebla Labarca

Jahrgang:	2018	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,4 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,1 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	90% Tempranillo, 10% Graciano		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu dunklem Fleisch, kräftigem Käse, Wildgeflügel

Beurteilung:

Rot, trocken. Intensiver Duft von Waldbeeren und roten Früchten sowie den rauchigen Aromen der neuen Eiche, am Gaumen komplex und sehr elegant mit floralen Noten und einem sehr eigenen Charakter.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte findet von September bis Ende Oktober statt und erfolgt im schonenden Handleseverfahren. Das einmalige Mikroklima, die Höhenlage und die Sierra Cantabria Berge schützen die Weinfelder vor den kalten Nordwinden. Gesteuertes Kühlgärverfahren im Edelstahltank bei 26°C, danach Barriqueausbau für 14 Monate in neuen, französischen Eichenfässern, sowie weitere 6 Monate in der Flasche.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder befinden sich im Rioja, in der Provinz Alavesa bei Laguardia und Lapuebla de Labarca im Norden Spaniens, bzw. am südlichsten Rand des Baskenlandes, in einer Höhe von 430 bis 580 Meter über dem Meeresspiegel. Die Durchschnittstemperatur beträgt 13°C. Das mineralische Terroire besteht überwiegend aus weißem Kalk sowie rotgrauem Lehm.



Art.-Nr.: 08220-18

