

# Casado Morales

## Reserva



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa

Jahrgang: **2016**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14 % vol.

Verschluss: Kork

Säure: 5,2 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,8 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Tempranillo

### Empfehlung:

Kräftige Fleischgerichte und Braten.

### Beurteilung:

Purpurrot, elegante Aromen von dunklen Kirschen und Brombeeren mit leichten Anklängen von Lavendel.

### Ernte / Herstellung:

Die Ernte der Trauben erfolgt aus 52 und 62 Jahre alten Rebstöcken. Die Produktion beläuft sich auf 11.000 Flaschen.

Die Gärung erfolgt zunächst im Edelstahltank bei 23 Grad, anschließend reift der Wein 20 Monate in neuen französischen Eichenfässern und weitere 18 Monate in der Flasche.

### Weinerzeuger:

Auf der einen Seite befindet sich der Ebro Fluss auf der anderen Seite das Sierra Cantabria Gebirge. Dazwischen liegen die 12 Weinfelder, jedes mit seinem eigenen Mikroklima. In einer Höhe von 400 bis 580 Metern erhalten die Reben sowohl atlantische als auch mediterrane und kontinentale Wettereinflüsse. Das mineralische Terrain besteht überwiegend aus weißem Kalk und rotem Lehm.



Art.-Nr.: 08230-16

