

Orce Roble Tempranillo

Smaaknotitie

Intens kersenrood met violet tinten. Mooie kleur en helder. In de neus overheersende fijne aroma's van rijp fruit (bramen, pruimen) met tonen van zoethout, allemaal in mooie harmonie met licht kruiden en balsamico en een vleugje hout. In de mond subtiele tannines, vol en goed van structuur De afdronk is zacht doch intens.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 12 – 15°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met tapas, roodvlees, wild, tonijn en diverse kaassoorten.

Vinificatie

Druiven afkomstig van de eigen wijngaarden. Gerijpt in eiken vaten gedurende 90 dagen, in dit proces vindt de tweede gisting plaats. Pure rode wijn zonder toevoegingen van sulfieten en suikers.

Omgeving

De Denominación de Origen (D.O.) Castilla La Mancha, gelegen in centraal Spanje, is een uitgestrekte Oude Wereld streek met een opwindend nieuw verhaal. Een verhaal van kwaliteitswijnen met unieke karakterstieken. Winters zijn bitter koud en zomers zijn heet, de zon schijnt 12-14 uur per dag. Regen is schaars, de wijnstokken zijn daarom wijd verdeeld om elke plant haar aandeel in de kleine hoeveelheid water die valt te gunnen. Er is één voordeel door het uitdagende klimaat in Castilla La Mancha, slechts enkele wijngaard plagen of ziekten kunnen overleven waardoor druiven op een ecologische wijze ziektevrij groeien. Castilla La Mancha is het grootste wijngebied in heel Europa (450.000ha).



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Castilla La Mancha
<i>Druif</i>	100% Tempranillo
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	33 x 24 x 16 cm
<i>Gewicht</i>	7,8 kg
<i>Per pallet</i>	120 dozen

