

Meler 9 Meses

Smaaknotitie

Intense rode wijn met kersenkleur en een kastanjebruin randje. Krachtig bouquet, fris en rijp rood fruit, met een vleugje balsamiek. Erg intense geur. Een prachtige combinatie van vol en rijp fruit. Goede structuur, een mooie krachtige en gebalanceerde afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 18°C.

Gastronomie

Deze wijn is ideaal bij kazen, vegetarische gerechten, antipasta, rood vlees en chocolade.

Vinificatie

De druiven worden geoogst op hun rijpste moment, tijdens de koudste uren van een september nacht, vervolgens ontsteling, waarna een koele pre-fermentatie wordt toegepast. Gisting gebeurt individueel per wijnperceel en druifsoort. Na langzame délestage verkrijgt de wijn zijn structuur. De wijn wordt 9 maanden verder gerijpt in Frans eiken vaten waarna gebotteld zonder toevoeging van sulfiet.

Omgeving

Er zijn maar weinig plaatsen in de wereld waar dergelijk uitstekende omstandigheden bij elkaar komen zoals in Somontano. De bergen van de Pyreneeën, met een klimaat van vrieskou in de winter en extreem hoge temperaturen in de zomer, zijn perfect voor de productie en bereiding van uitzonderlijke wijnen.



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Somontano
<i>Druif</i>	Garnacha, Cabernet Sauvignon & Tempranillo
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com