

Andrés Meler

Smaaknotitie

Een diepe, intense en complexe wijn, waarbij alle smaaktonen van de Cabernet Sauvignon druiven behouden zijn gebleven met een extra persoonlijkheid. In de mond krachtige kruiden en zachte tannines met hinten van bosbessen en bramen. De afdronk is lang en intens.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 18°C.

Gastronomie

Deze wijn smaakt heerlijk met Iberico vlees, rood vlees, wild en sterke kazen.

Vinificatie

Na een zorgvuldige selectie van de best beschikbare druiven van meer dan 100 jaar oude ranken, met een maximaal rendement van 1,5 kg/plant, is een nauwkeurige vinificatie ontwikkeld. De wijn heeft in Franse en Amerikaanse eiken vaten gerijpt gedurende twintig maanden, waarna nog drie jaar flesrijping volgt.

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.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Somontano
<i>Druif</i>	100% Cabernet Sauvignon
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	1 of 6 st. horizontaal
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen

Prijzen

*De Peñín Gids, het Somontano Podium –
92 punten (beoordeling: uitstekend)*

