

Orce Crianza

Smaaknotitie

De wijn heeft een robijnrode kleur met aroma's van rijp fruit (pruimen, bramen) in harmonie met een vleugje hout. Aroma's van aarde en mineralen maakt de wijn elegant en complex. Kruidige lange afdronk met zachte tannines.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 14 – 18°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met tapas, roodvlees, wild, tonijn en sterke kazen.

Vinificatie

De oude wijnranken op deze hoogvlakte produceren een lage hoeveelheid (2 kg) uitzonderlijk hoge kwaliteit druiven door het gunstige landklimaat. Fermentatie en filtering geschiedt op een ambachtelijke wijze zonder toevoegingen van sulfiet. Wijn wordt op Amerikaans en Frans eiken gerijpt gedurende 7 maanden, waarna in de fles nog eens 12 maanden. Pure rode wijn zonder toevoegingen van sulfiet en suiker.

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>	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
<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>	125 dozen

Awards

Bachus de Oro 2016 – Goud
Gold Taste Wine up! 2020 – 90+ Points

