

Meler 15 Meses

Smaaknotitie

Goede intense kersenrode kleur. Een complexe neus, meest opmerkelijk is de aanzienlijke hoeveelheid fruit, vooral rood fruit, en aroma's verkregen van de tijd in Frans eiken vaten (geroosterde, minerale en kruidige tonen). In de mond is de wijn gulzig, goed gestructureerd, met een mooi evenwicht tussen fruit en hout. Met een prettige afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 18°C.

Gastronomie

Deze wijn is ideaal bij rood vlees, tonijn, gestoofde gerechten, Iberico vlees en een kaasplankje.

Vinificatie

De oude wijnranken aan de voet van de Pyreneeën, met een lage opbrengst (ca. 2 kg per rank) maar zeer hoge concentratie, vormen de basis van deze mineraalrijke Reserva. De Cabernet en Merlot worden los van elkaar gedurende minimaal 15 maanden gerijpt in Frans (medium toast) eiken vaten. Aan deze ambachtelijke bereiding wordt geen sulfiet toegevoegd.

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>	50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L en Magnum
<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

