

Meler 6 Meses

Smaaknotitie

De wijn heeft een kersenrode kleur met een kastanjebruine rand. Intense geur van rijpe vruchten met lichte balsamico accenten. Zeer expressief in de neus. In de mond rijk, gulzig en fruitig met een klein pepertje in de afdronk. Goede structuur, de afdronk is krachtig en evenwichtig.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 14-15°C.

Gastronomie

Deze wijn is ideaal bij kaas, 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 wijnerceel en druivensoort. Na langzame délestage verkrijgt de wijn zijn structuur. De wijn wordt 6 maanden verder gerijpt in Franse 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, Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah
<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
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com