

MENTE

Smaaknotitie

Levendige kleur. De frisheid van deze wijn verschijnt snel in de neus: bessen, bramen en cassis. Subtiële tonen van hout zijn in balans met hinten van zoethout en Palulu.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16 – 18°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met rijstgerechten, geroosterd vlees en vette vis.

Vinificatie

De bodem van kalksteen en het microklimaat creëren een wijn met unieke eigenschappen. In deze ambachtelijke familie Bodega worden de druiven traditioneel met de hand geplukt en geselecteerd. Alcoholische fermentatie in roestvrijstalen tanks gedurende 11 dagen op een temperatuur van 25°C., waarna een 8 dagen durende postfermentatie plaatsvindt. De wijn rijpt vervolgens 9 maanden in Amerikaans en Frans eiken vaten.

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 karakteristieken. 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>	100% Tempranillo
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	32 x 24 x 17 cm
<i>Gewicht</i>	8,8 kg
<i>Per pallet</i>	98 dozen

