

# QuiXote Black label

Tempranillo, Merlot, Petit Verdot

## Smaaknotitie

De wijn heeft een krachtige neus met aroma's van zwarte pruimen, hout, chocolade en zoethout. In de mond zeer smaakvol, gulzig met een balans van rood fruit en zachte tannines. De afdronk is intens en rijk.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16 – 18°C.

## Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met stoofschotels, lamsvlees, gebakken kalfsvlees, klein wild en diverse kazen.

## Vinificatie

Uit deze ambachtelijke familie bodega komen de QuiXote Pago wijnen. Deze wijnen behoren tot de meest exclusieve wijnen van Spanje en zijn vergelijkbaar met een Grand Cru, 'single estate' wijngaard. De bodem en het microklimaat creëren een wijn met unieke eigenschappen. In deze traditionele Bodega worden de druiven met de hand geplukt en geselecteerd. Het fermentatieproces geschiedt traag en op lage temperatuur waardoor karakteristieke tonen van de oude wijnranken tot hun recht komen. De wijn rijpt 12 maanden in Amerikaans en Frans eiken vaten en maar liefst 24 maanden in de fles voordat het zijn weg naar de klant vindt. De QuiXote wijnen zijn te vinden bij diverse exclusieve sterrenrestaurants over de gehele wereld!

## Omgeving

De Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Pago Casa del Blanco behoort tot een van de 20 wijngaarden met 'Vino de Pago' status. Dit gebied ambieert de hoogst mogelijke standaarden met strenge geographische criteria, de focus ligt op single estate wijnen met een internationale reputatie. Op de kwaliteit van de wijnen wordt strikt toezicht gehouden door een Raad van Toezicht met gebruik van een garantiezegel met eigen logo.



Vinos QUIXOTE  
Exeptional Spanish Wines  
info@vinosquixote.com



## Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O.P. Pago Casa del Blanco
<i>Druif</i>	Merlot, Tempranillo, Petit Verdot
<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>Pallet</i>	98 Dozen

