dMENTE

Smaaknotitie

De complexiteit van deze wijn verschijnt snel in de neus: donker rijp fruit, zoethout en mineralen gecombineerd met balsamico en tijm aroma's. Zijdeachtig in de mond met zeer rijpe tannines, een perfecte mix. Een lange afdronk waarin tonen van pure chocolade en hazelnoot naar boven komen.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16 – 18°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met stoofschotels, rijstgerechten en verschillende kaassoorten.

Vinificatie

De bodem en het microklimaat creëren een wijn met unieke eigenschappen, een Pago wijn. In deze ambachtelijke familie Bodega worden de druiven traditioneel met de hand geplukt en geselecteerd. De wijn rijpt 12 maanden in Amerikaans en Frans eiken vaten.

Omgeving

De Denomación 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 karakerstieken. 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
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com

Wijnbeschrijving

Streek	D.O. Castilla la Mancha
Druif	50% Syrah
	50% Petit Verdot
Alcohol	13,5%

Logistieke Informatie

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