

QuiXote Malbec Cabernet Franc

Smaaknotitie

Kersenrood van kleur. Complexe neus met tonen van vanille en kokos gecombineerd met blauwe bloemen (viooltjes). Een perfecte balans in de mond met een scherpe zuurgraad. Buitengewoon lange afdrank met tonen van balsamiek en hout in de nasmaak. Een zeer harmonische wijn.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16 – 18°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met gegrilde groenten, rood vlees, geroosterde paprika en chorizo.

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 traditioneel met de hand geplukt en geselecteerd. De wijn rijpt 12 maanden in Amerikaans en Frans eiken vaten. 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 geografische 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
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O.P. Pago Casa del Blanco
<i>Druif</i>	Malbec, Cabernet Franc
<i>Alcohol</i>	13,5%

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

Prijzen

Bacchus 2014 Wijn Internationale Competitie
- Gouden medaille

