

Somdinou Crianza

Smaaknotitie

Deze wijn heeft een exquise robijnrode kleur. Aroma's van zwart en rijp fruit met tonen van peper, tomaten en balsamico. Levendig in de mond met tinten van mineralen en kruiden. Weelderige en lange afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16-18°C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed bij rood vlees, wild, stoofgerechten en kazen.

Vinificatie

Druiven worden met de hand geplukt van 75 jaar oude wijnranken aan het begin van de maand september. De druiven worden geperst en gefermenteerd in roestvrijstalen vaten gedurende 20-25 dagen op een temperatuur van 25°C. Vervolgens rijping in Frans Amerikaans eiken vaten gedurende 12 maanden. Aan dit traditionele proces worden geen sulfieten en suikers toegevoegd.

Omgeving

Het hoogland van Terra Alta ligt in het uiterste zuiden, grenzend aan de regio's Valencia en Aragon en is het hoogste DO-gebied van Catalonië. In het gebied wordt al eeuwenlang wijn geproduceerd. Het gebied ligt op ca. 350 meter boven de zeespiegel en wordt gedomineerd door een mediterraan klimaat met weinig neerslag en een constante aanwezigheid van wind. Vrieskou in de winter en extreem hoge temperaturen in de zomer, zijn perfect voor de productie en bereiding van uitzonderlijke wijnen.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Zone</i>	D.O. Terra Alta
<i>Druif</i>	Garnacha Negra & Cariñena
<i>Alcohol</i>	14,5%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	245 x 310 x 160 mm
<i>Gewicht</i>	7,3 kg
<i>Per pallet</i>	96 dozen

