Art.-Nr.: 30096

CASA ROJO TINTAFINA

KATEGORIE	Empfehlungen
REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Ribera del Duero
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	15,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8436546822769
AUSBAU	100% Tinta Fina (Tempranillo)

BODEN

Ribera del Duero - kontinentales Klima mit atlantischen Einflüssen. Sehr karge kalkhaltige Böden, wenig Niederschlag. Die Weinberge liegen in den Städten Villálvaro, Sotillo de la Ribera, Moradillo, Hontoria, Peñafiel, Quintana del Pidio, Anguix und Curiel de Duero. Durchschnittliche Höhe von 850 bis 900 Metern, alle in der Provinz Burgos und Valladolid. Das durchschnittliche Alter der Reben ist zwischen 35 und 100.

BESCHREIBUNG

Gegensätze ziehen sich immer an. Das ist die universelle Kraft, die CASA ROJO bewegt hat, für dieses Ziel zu kämpfen, für diesen Traum: Das Mittelmeer mit dem Atlantik zu vereinen. Von Norden nach Süden. Das Yin und Yang. CASA ROJO ist nach Ribera del Duero gekommen, um den Kreis zu schließen, der vor 10 Jahren mit Macho Man Monastrell begonnen hat.

Klassische Rotweingärung in Betontanks und Holzgärständern aus Eichenholz. Nach der malolaktischen Gärung kam der Wein in Barrique Fässer aus französischer Eiche, um dort für insgesamt 428 Tage zu reifen.

Hochschichtiger und klarer Wein mit einer Farbpalette, die von einem intensiven Granatrot in der

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de

CASA ROJO | SPANIEN | RIBERA DEL DUERO

Mitte des Glases bis zu malvenfarbenen Tönen reicht. In der Nase sticht seine Intensität hervor mit Aromen von Brombeerkompott, schwarzen Früchten mit einem Hauch von aromatischen Kräutern wie Thymian und Salbei, eingehüllt in die Töne von Gewürzen, geröstetem und getoastetem Brot, von seiner Reifung in französischen Fässern. Am Gaumen ist der Wein sehr kraftvoll, strukturiert und elegant im Mund und wird am Gaumen sehr lang. Die Reife der schwarzen Frucht lässt ihre Nuancen unseren Mund mit Noten von Kompott und gebackenem Gebäck umhüllen. Schließlich fixiert die Struktur der Tannine aus französischer Eiche diesen Wein für uns am Ende des Mundes und bewirkt eine Beständigkeit, die ihn zu einem Souvenir Wein macht. Der nasale Nachgeschmack ist intensiv würzig und frisch. Dieser Wein wird sich in den nächsten 7-10 Jahren in der Flasche verbessern.

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de