



Art.-Nr.: 34034

## BARAMBÁN

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Tempranillo, Garnacha Tinta
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Campo de Borja
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Protegida (DOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	15,0 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-17
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>ALLERGENE</b>	Sulfite
<b>AUSBAU</b>	50% Garnacha & 50% Tempranillo

### BODEN

TEMPRANILLO – 25 bis 35 Jahre alte Reben in erhöhter Lage von 550 Metern über dem Meeresspiegel. Die Bodenzusammensetzung besteht hauptsächlich aus rotem Ton mit zwei Variationen je nach Standort; Ein Bereich enthält Eisen, das den Weinen eine tiefe Farbe verleiht, und der andere Bereich ist kalkhaltig und verleiht den Weinen Säure und Frische. Die Ernte erfolgt in der ersten Oktoberwoche von Hand.

GARNACHA – Weinberge zwischen 15 und 25 Jahren in einer Höhe von 550 Meter an den geschwungenen Hängen des Moncayo-Gebirges gelegen. Durch den Cierzo-Wind kultiviert und gesund erhalten. Traditionelle Buschpflanzung auf sehr trockenem Ackerland. Die Böden bestehen hauptsächlich aus eisenhaltigem Ton und Schiefer mit hohem steinigem Quarz- und Sandsteingehalt. Die Ernte erfolgt in der zweiten Oktoberhälfte von Hand, die Selektierung erfolgt im Weingut.

### BESCHREIBUNG

Die beiden Sorten werden getrennt in kleinen Edelstahltanks ausgebaut. Der Garnacha wird in offenen Tanks mit einer zweitägigen kalten Vorgärung und der alkoholischen Gärung bei 25 bis 30 °C vergoren. Der Tempranillo wird nach traditioneller Technik bei kontrollierter Temperatur

---

ALTO MONCAYO | SPANIEN | CAMPO DE BORJA



zwischen 20 °C und 22 °C vinifiziert. Der Garnacha reift 6 Monate in amerikanischer Eiche und der Tempranillo für den gleichen Zeitraum in französischer Eiche.

Wein von tief Rubinroter Farbe mit Aromen, die an Veilchen, Johannisbeeren und Brombeeren erinnern. Der Auftakt ist kraftvoll und seidig mit einer Kombination aus Brombeeren, Pflaumen und Kirschen. Ausgewogene Frucht-, Blumen- und Gewürznoten mit Nuancen von Eiche verleihen der Nase und dem Geschmack Komplexität. Er besitzt einen langen und angenehm anhaltenden Nachgeschmack mit großem Alterungspotential.