



Art.-Nr.: 34030

ALTO MONCAYO VERATON

REBSORTEN	Garnacha Tinta
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Campo de Borja
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	15,5 % Vol.
RETSÜßE	2,5 g/l
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
ALLERGENE	Sulfite
AUSBAU	100% Garnacha

BODEN

Das Gebiet hat ein kontinentales Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern. Die Sommer weisen kühle Nächte auf, während die Niederschläge insgesamt moderat ausfallen. Die Rebstöcke sind zwischen 30 und 50 Jahre alt und befinden sich auf einer Höhe von etwa 550 Metern über dem Meeresspiegel in Borja und bis zu 850 Metern in der Region Tabuena. Die Böden bestehen hauptsächlich aus rotem Ton, der mit Sandsteinen in Tabuena und mit Kies und Kieselsteinen in den tiefer gelegenen Gebieten von Borja durchsetzt ist. Die Reben sind im Vaso-System erzogen und werden während der Reifephase intensiv im Blattwerk und durch grüne Lese gepflegt.

BESCHREIBUNG

Der Vinifikationsprozess beginnt im Weinberg, wo nur die perfekt gereiften Trauben ausgewählt werden. Diese werden vollständig ausgereift und in kleinen Kisten geerntet, um eine Beschädigung zu vermeiden, und dann an Sortiertischen in der Kellerei selektiert. Die ausgewählten Trauben werden in kleine Edelstahltanks mit einer Kapazität von 7 bis 8 Tonnen gegeben. Der Most wird sanft mit einer Korb-Pressen gepresst. Der Wein reift 16 Monate lang in Eichenfässern aus französischer und amerikanischer Eiche, wobei 20% Zweitbelegung und 80%

ALTO MONCAYO | SPANIEN | CAMPO DE BORJA



neue Fässer verwendet werden.

Der Wein zeigt eine tiefrote Farbe mit einem karminroten Rand. In der Nase präsentiert er angenehme balsamische Noten, begleitet von Aromen von Schokolade und schwarzen Früchten. Im Mund ist er warm, voller Nuancen, ausdrucksstark und endet mit einem ungemein angenehmen Finish.

Dieser Wein eignet sich hervorragend zu gegrilltem roten Fleisch wie Ribeye-Steak oder Lammkoteletts. Auch kräftige Käsesorten wie Manchego oder gereifter Cheddar harmonieren gut mit seiner Struktur und Aromenvielfalt.