



Art.-Nr.: 34031

ALTO MONCAYO "ALTO MONCAYO"

REBSORTEN	Garnacha Tinta
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Campo de Borja
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	16,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,8 g/l
SÄUREGEHALT	6,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
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 Reben, die zwischen 40 und 70 Jahre alt sind, 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, gemischt mit Sandsteinen in Tabuena, und aus Kies und Geröll in den tiefer gelegenen Gebieten von Borja. Die Reben werden im traditionellen Vaso-System erzogen und durch intensive Laubarbeit und grüne Lese während der Reifephase gepflegt.

BESCHREIBUNG

Der Vinifikationsprozess beginnt im Weinberg, wo nur die perfekt gereiften Trauben ausgewählt werden. Die voll ausgereiften Trauben werden in kleinen Kisten geerntet, um ein Zerquetschen zu verhindern, und zur Selektion in die Kellerei gebracht. Die ausgewählten Trauben werden in kleine Edelstahl tanks mit einer Kapazität von 7 bis 8 Tonnen gegeben. Der Most wird dann sanft mit einem Korbkelter gepresst. Der Wein reift 20 Monate lang in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern.

In der Nase zeigt sich der Wein bemerkenswert komplex mit Aromen von schwarzen Früchten und

ALTO MONCAYO | SPANIEN | CAMPO DE BORJA



balsamischen Noten, angenehm getoastet und mit einem gewissen rustikalen Charakter. Am Gaumen ist er gut strukturiert, saftig und zeigt angenehme Tannine, die durch den Einfluss von hochwertigem Holz betont werden. Der Wein ist kraftvoll und seidig.

Passt perfekt zum Truthahn mit Preiselbeerkompott und Süßkartoffeln oder reifem Ziegenkäse. Eine Menge Wein hier fürs Geld!