



CRUZ DEL CASTILLO - CRIANZA



Wijnhuis: Cruz del Castillo

Land: Spanje

Streek: D.O. Rioja

Druivenras: Tempranillo

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

KLEUR: Morello-kersenrood met accenten van violet.

GEUR: in de neus drukt het aroma's van rijp fruit en een zachte, fijne afdronk uit.

SMAAK: Een goede balans tussen de levendigheid en fruitigheid van de dominante variëteit dankzij de rijping op eikenhout. Vol in de mond, met zachte maar goed gestructureerde tannines, rond, lang en met een fijne afdronk.

LEKKER BIJ

Een ideale begeleider bij gegrild vlees, varkensvlees, kipgerechten, maar ook bij sterke kaas of tapas. Dit is een pure wijn. Daardoor kan er bezinksel in zitten. Decanteren wordt aanbevolen om het volledige potentieel te benutten.

BEWAARPOTENTIEEL

2-3 jaar

SCHENKEN OP

15-16°C

ALCOHOLGEHALTE

13,5% vol.

Productie: Na malolactische gisting, rijping gedurende 1 jaar in Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten. Na het bottelen rijpt het verder in de wijnkelder totdat het de juiste balans bereikt om op de markt te komen.