

# Gran Bohedal Crianza tinto 2014

Produzent: Bodega Bohedal

verantwortliche(r) Önologe(n): k.A.

Produktart: Rotwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

D.O. Rioja 6 0,75 L  
100% Tempranillo

Alc.: 14,0 %

14 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Kalkstein / Lehm  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 40 - 90 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

Säure: - g/l RZ: - g/l TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/l

## Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und handverlesen. Nur die besten Trauben werden für 20 Tage bei ca. 27°C fermentiert.  
Die Crianza, also das Reifen des Weines dauert 14 Monate in amerikanischen, französischen und rumänischen Barriques.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** leuchtendes Kirschrot  
**Nase:** elegant mit Aromen von Kirschen und Erdbeeren  
**Gaumen:** Perfekte Harmonie von Holznoten, Frucht und Kräutern  
**Passend dazu:** Gegrilltes, Truthahn, Huhn, Wild, Käse, uvm.  
**Trinktemperatur:** 17°C

