

Gran Bohedal Gran Reserva tinto 2004

Produzent: Bodegas Heredad Baños Bezares

verantwortliche(r) Önologe(n): k.A.

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

D.O. Rioja [Rioja Alta und Rioja Alavesa] 100% Tempranillo	6	0,75 L				
---	---	--------	--	--	--	--

Alc.: 13,99%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit:	Kalkstein / Lehm
Ø Alter der Rebstöcke:	ca. 40 - 80 Jahre
Ø Ertrag:	k.A.

Analysedaten

Säure: 4,94 g/l	RZ: 1,8g/l	TE: - g/L	SO ₂ : 68mg/l
-----------------	------------	-----------	--------------------------

Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und handverlesen. Nur die besten Trauben werden bei ca. 28°C fermentiert. Die Crianza, also das Reifen des Weines findet für 24 Monate in kleinen Barriques aus franz. und amerikanischer Eiche statt gefolgt von 36 weiteren Monaten Reifezeit in der Flasche.

Verkostungsnotiz

Farbe: leuchtendes Kirschtrot
Nase: intensive Aromen von reifen Früchten, etwas Vanille und Gewürze
Gaumen: wunderbar rund, harmonisch und elegant, großartig vielschichtig und lang im Abgang.
Passend dazu: Wild, Lamm, reifer Käse, Foie Gras
Trinktemperatur: 18°C
Besonderheit: Es wurden lediglich 3.300 Flaschen produziert

