

Fuerza tinto 2014

Produzent: Ego Bodegas

verantwortliche(r) Önologe(n): Santos Ortiz

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

D.O. Jumilla 6 0,75 L
Monastrell, Cabernet Sauvignon

Alc.: 14,5%
12 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: k.A.
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: - g/l RZ: - g/l TE: - g/L SO₂: - mg/l

Vinifizierung

Die Trauben wurden, nach Sorten getrennt, bei einer kontrollierten Temperatur von 28° C mazeriert und in Kontakt mit der Haut für 20-30 Tage fermentiert
Reifung während 12 Monaten in neuen amerikanischen Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Intensive kirschrote Farbe mit violetten Tönen.
Nase: Zartes Aroma schwarzer Früchte mit kräftiger Rauchnote.
Gaumen: Weich mit elegante, strukturierte Reife mit lieblichen Tanninen.
Passend dazu: Gegrilltes Steak, Hase, Rebhuhn, Zickleinkeule, Lammfleisch, Rauchfleisch, Reiseintopf mit Fleisch. Fische wie gedünsteter Seehecht, Lachs, Kabeljau, Thunfisch rot. Geräucherte Lebensmittel, Auberginen Parmesan, Blauschimmelkäse im Allgemeinen.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

