

Bohedal Joven tinto 2017

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.: 13,5 %

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 SO₂: - mg/l

Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und handverlesen. Nur die besten Trauben werden bei ca. 25°C für 20 Tage in Edelstahl tanks fermentiert.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Violet
Nase: Aromen von Obst und Nuancen von Brombeere, Heidelbeere und Erdbeere
Gaumen: Am Gaumen frisch und reich an Säure.
Passend dazu: Reisgericht (z.B. Paella), Pasta, alle Arten von Fleisch
Trinktemperatur: 14°C - 16°C

