

Gran Bohedal Reserva tinto 2013

Produzent: Bodegas Bohedal

verantwortliche(r) Önologe(n): k.A.

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

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

Alc.: 14,5 %
18 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 SO₂: - mg/l

Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und handverlesen. Nur die besten Trauben werden bei ca. 26°C fermentiert. Das Reifen des Weines findet für 18 Monate in amerikanischen und französischen Barriques und für weitere 2 Jahre in der Flasche statt.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Granatrot
Nase: Kräftige Aromen nach frischen Pflaumen, Tabakblättern, Süßholz und Zedernholz.
Gaumen: Kräftig am Gaumen mit einer strukturierten und süßen Frucht, cremigen Gewürzen, hervorragender Säure. Es ist reich, frisch und sehr angenehm zu trinken.
Passend dazu: Wild, rotes Fleisch, reifer Käse, Pasteten

