



OTROS VINOS

RAZÓN

VINO DE MESA

I. TRAUBENSORTEN

70% Tempranillo, 30% Garnacha.

II. ALKOHOLGEHALT

13% Vol.

III. AUSBAU

9 Monate im Fass aus amerikanischer Eiche.

IV. WEINBEREITUNG

Dieser Wein wird aus Trauben unseres Weinbergs Finca La Legua gekeltert.

Nach seiner Ankunft in der Kellerei wird das Traubengut ausschließlich unter Einwirkung der Schwerkraft transportiert, um schädliche Einflüsse durch den Einsatz von Maschinen zu verhindern.

Die alkoholische Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur von 30° C mit heimischen Hefen aus dem eigenen Weinberg statt. Nach Abschluss der Gärung bleibt der Wein noch mindestens 10 Tage auf der Maische, um den Traubenschalen ein Maximum an Farbe und Struktur zu entlocken. Nach dem Abstechen des Weins gelangt dieser in Fässer aus feiner amerikanischer Eiche, in denen er neun Monate ausgebaut wird. Schließlich wird der Wein vor seiner Flaschenabfüllung noch einer leichten Klärung und Filtration unterzogen.

V. VERKOSTUNG

Kirschrote Farbe mit guter Farbintensität. Reintönig, komplex und mit guter Intensität in der Nase. Intensiv im Aroma mit Gewürznoten, herrlicher Frucht und gut eingebetteter Eiche. Gute Struktur am Gaumen, frisch und tanninbetont, mit reifer Frucht im Hintergrund.

VI. EMPFOHLENE GERICHTE

Der ideale Begleiter zu Schmorgerichten, dunklem Fleisch, Wurstwaren und Käse.



FAMILIA
ESCUADERO