



Care Tinto Roble Magnum, Cariñena DO 2011



Art. Nr.: 2040811

Land: Spanien

Region (Betriebssitz): Aragonien

Gebiet (Betriebssitz): Cariñena

Jahrgang: 2011

Rebsorte: Syrah, Tempranillo

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2017

Bodentyp: Kalkstein, Schwemmboden

Vinifizierung/Ausbau: Kaltmazeration: 18 Stunden bei 9 °C. Fermentation im Stahltank zwischen 15 und 18 °C. 4 Monate Reifung in amerikanische Barriques.

Stilistik: Rot & fruchtig

Geschmack: fruchtig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Kunststoffkork

Einzelflaschenpreis: € 14.90

Verkostnotiz

Intensives Kirschrot, in der Nase sehr vielschichtig, reiches Fruchtbukett, Kirsch und Brombeere mit zarten Veilchennoten, am Gaumen perfekte Balance, tiefe, rotbeerige Frucht, etwas Schokolade im Hintergrund, vollmundig, samtiges Tannin, gute Länge.