



La Mano Mencía Roble, Bierzo DO 2012

La Mano Mencía Roble, Bierzo DO 2012

Art. Nr.: 1703112

Land: Spanien

Region (Betriebssitz): Kastilien-León

Gebiet (Betriebssitz): Bierzo

Jahrgang: 2012

Rebsorte: Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2017

Bodentyp: Schiefer

Vinifizierung/Ausbau: Nur die besten Trauben werden gepresst und anschließend in Edelstahltanks bei Temperaturen von 15 °C für 48 Stunden mazeriert, um das besondere Aroma zu behalten. Der Most wird unter der Zugabe von Hefe bei konstanter Temperatur von 28 °C für 7 Tage fermentiert und nochmals 10 Tage lang mazeriert, um eine bessere Konzentration der Tannine zu erlangen und die Struktur zu verbessern; Danach reift der Wein 3 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 6.60

Verkostnotiz

Kirschrot, in der Nase Waldbeeren, würzig, am Gaumen fruchtiger Charakter, gut balancierte Säure, samtiges Tannin.