Allegranza Single Vineyard Tempranillo

La Mancha - Spanje

Deze wijn is gemaakt van 100% Tempranillo druiven, afkomstig uit één wijngaard. De druiven worden handmatig geoogst in de tweede helft van september wanneer ze optimaal rijp zijn. De druiven weken 48 uur bij een temperatuur van 5°C. De gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 24-28°C in RVS tanks. De wijn rijpt 4 maanden in 1-2 jaar oude Frans eiken houten vaten.

Proefnotitie

Heldere robijnrode kleur met paarse reflecties. De intense aroma's doen denken aan zwarte kersen, rijpe aardbeien en tonen van exotische kruiden en geroosterde koffie. In de mond is het een medium droge wijn met een medium body en zachte tannine in de lange afdronk.

Drinken bij

Uitstekend bij rood vlees, stoofschotels of gewoon zo.

Druivenrassen

100% Tempranillo

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ KROESE

Wijnkoperij Kroese
Hoofdstraat 147
8162 AE Epe
0578-627123
www.kroesewijnen.nl