



00812518 | 2018

Altos Ibericos Tempranillo DOCa Rioja



 Miguel Torres

 Spanien
Rioja

 100% Tempranillo

Artikelbeschreibung

Die reifen, kerngesunden Trauben liefern konzentrierte, strukturierte Weine mit fruchtigem Bouquet und frischer Säure, langem Nachhall und vielversprechendem Potenzial, das ihre Reife im Holzfass noch schöner zur Entfaltung bringen wird. Im Keller werden die Trauben zunächst eingemaischt und innerhalb einer Woche bei kontrollierten Temperaturen um die 26 bis 28°C im Edelstahltank vergoren. Nach einer Gesamtmaischezeit von 16 Tagen, in denen der Wein möglichst viel Farbe, Aromen und Tannin aus den Beerenhäuten konzentrieren soll, wird er behutsam abgezogen und für zwölf Monate in kleinen, zum Teil neuen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche zur Reife gelegt. Nach der Reife werden die verschiedenen Partien zu Altos Ibericos zurückverschnitten und der Wein gegen Juli, August abgefüllt. Er ruht nun sechs weitere Monate auf der Flasche, um sich bei streng kontrollierten Lagerbedingungen (optimale Temperatur und Luftfeuchtigkeit) harmonisch zu vollenden, bevor Torres ihn schließlich für den Handel freigibt.



Speiseempfehlungen

Käse
Lamm gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

Herkunft

Qualitätsstufe DO - Denominación de Origen

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8410113003904
8410113693907

Analyse

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

Säure 5.1 g/L

Restzucker 0.5 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer

Wein Wolf GmbH
53227 Bonn