



PERLAS DE OTOÑO

Bodegas Más Que Vinos | Cabañas de Yepes-Toledo



Herkunft	DO Tierra de Castilla-La Mancha Spanien
Produzent	Bodegas Más Que Vinos Cabañas de Yepes-Toledo
Traubensorte	Tempranillo (Cencibel) Garnacha
Vinifikation	Handlese Anfang September. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird der Rosémost abgezogen und gärt bei kühlen Temperaturen im kleinen Edelstahltank. Der Wein durchläuft bei kühlen Temperaturen die klassische Flaschengärung (Champagnermethode) und lagert 18 Monate auf der Hefe.
Farbe	Leuchtender Lachston
Aroma	Elegante und feine, charakterisiert durch rote Beeren: Wilde Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch Zitrusnoten.
Charakter	Der Wein ist gekennzeichnet durch seine feine Struktur und Frische. Die elegante Frucht harmonisiert mit der ausgewogenen Säure und apartem Fruchtspiel und liefert einen langanhaltenden filigranen Abgang.
Passt zu	Zum Geniessen für jede Gelegenheit.
Ausschanktemperatur	8 - 10° Grad
Lagerfähigkeit	5 - 7 Jahre