



VIÑA EL SEÑORITO

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 | 100 % Tempranillo |
| Vinifikation | Temperaturgesteuerte Gärung im Edelchromtank. Biologischer Säureabbau in Tinajas. (Tonamphoren) Danach 9 Mt. Ausbau in französischer Eiche |
| Farbe | Dunkelrot mit violetten Reflexen |
| Aroma | Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Pflaumen. Würzig, sehr edel, etwas Vanille, Mocca, Tabak, Cassis und Zedernholz. Die feinen Röstaromen runden diesen hervorragenden Wein ab. |
| Charakter | Im Gaumen konzentrierte Fruchtnoten. Vollmundig, kräftig, dicht und gut strukturiert. Noten von reifen Beeren. Harmonisch mit reifen Tanninen. Die würzigen Holznoten und die angenehme Säure bereichern den langen fruchtbetonten Abgang. |
| Passt zu | Kräftigen, roten Fleischgerichten wie: Rinderbraten, Schmor- und Wildgerichten, Lamm, Ente, Eintöpfen und zu Käse. |
| Ausschanktemperatur | 18° Grad 1 Std. vorher öffnen. |
| Lagerfähigkeit | 8 - 10 Jahre |