

LA CARRERADA DO M.O.

LAND;	SPANIEN
HERKUNFT;	MONSANT
PRODUZENT;	ORTO VINS HTTPS://WWW.ORTOVINS.COM
TRAUBENSORTE;	100% CARIGNAN
ALKOHOL;	15 % VOL.
VINIFIKATION;	FERMENTATION MIT NATÜRLICHEN HEFEN AUS DEM REBERG IN 500L HOLZFÄSSERN. 28 TAGE MACERATION. NACH DEM PRESSEN ABFÜLLUNG IN ALTE FÄSSER FÜR DIE MALOLAKTISCHE GÄRUNG. REIFUNG FÜR 12 MONATE IN 5-12 JAHRE ALTEN 225L FÄSSERN
WEINTYP;	AROMEN VON DUNKLEN KIRSCHEN, WILDEN JOHANNISBEEREN, BLAUEN PFLAUMEN MIT EINEM HAUCH WALDERDBEEREN. GEPAART MIT NOTEN VON FRISCHER MINZE, TABAK, LAKRITZE, SCHWARZEN OLIVEN, ETWAS PFEFFER. MARKANTE ANKLÄNGE VON STEINIGER MINERALITÄT. FANTASTISCH INTEGRIERTE BARRIQUE, WIRKT UNTERSTÜTZEND UND HARMONISCH. AM GAUMEN MIT WUNDERBAREN, SEIDIGEN TANNINEN, TOLLER SÄURE UND GUTEM SCHMELZ. DER CARRERADA BAUT SPANNUNG AUF, IST NIE LANGWEILIG ODER OPULENT, SONDERN KRÄFTIG MIT EINEM ANHALTENDEN, FRISCHEN ABGANG
PASST ZU;	ROTEM FLEISCH VOM (HOLZKOHLE-)GRILL, EINTÖPFE, RINDFLEISCH

