

PRIORATO DOCA CLASSICO M.O.

LAND;	SPANIEN
HERKUNFT;	PRIORATO
PRODUZENT;	COP. PORRERA
TRAUBENSORTE;	CARIGNAN
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	IN DEN ERSTEN DREI WOCHEN DES OKTOBERS WERDEN DIE TRAUBEN HANDGELESEN UND DANACH IN DER BODEGA WÄHREND 30-35 TAGEN MAZERIERT, WOBEI DIE MAISCHE STÄNDIG SANFT ÜBERPUMPT WIRD. SEINE REIFEZEIT VERBRINGT DER CIMS IN SPEZIFISCH AUSGEWÄHLTEN NEUEN BARRIQUES AUS ALLIER-EICHE WÄHREND 18 MONATEN. ASSEMBLIERT UND ABGEFÜLLT WIRD ERST IM ABSOLUTEN TOPZUSTAND DES AUSBAUS
WEINTYP;	TIEFES, DUNKELPURPURFARBENES ROT. IN DER NASE WUCHTIG UND VERFÜHRERISCH, AROMEN VON SCHWARZEN WALDBEEREN. AUF DEM GAUMEN KRÄFTIG UND GEHALTVOLL MIT FEINEN VANILLETÖNEN, BEI GUT EINGEBUNDENEN HOLZNOTEN UND WEICHEN GERBSTOFFEN. SEHR LANGER ABGANG. EIN ÜBERAUS KONZENTRIERTER WEIN MIT KLASSE UND STIL, DER EIN HOHES ENTWICKLUNGS- UND ALTERUNGSPOTENTIAL AUFWEIST
PASST ZU;	DUNKLEN FLEISCHGERICHTEN, BESONDERS ZU LAMM, HERVORRAGEND AUCH ZU MANCHEGO UND JAMÓN IBÉRICO

