

PRIORATO DOCA GARNATXA M.O.

LAND;	SPANIEN
HERKUNFT;	PRIORATO
PRODUZENT;	COP. PORRERA
TRAUBENSORTE;	GARNACHA
ALKOHOL;	15 % VOL.
VINIFIKATION;	HERGESTELLT AUS TRAUBEN DER REBSORTE GARNACHA. DIE LESE ERFOLGT MANUELL MIT 12KG SCHWEREN KISTEN. DIE GARNACHA TRAUBEN WERDEN VOR DEM QUETSCHEN GEREBELT UND BEI EINER TEMPERATUR VON 28-30°C UNTER MEHREREN UMRÜHRUNGEN FÜR 5 TAGE FERMENTIERT. WÄHREND DEN DARAUFFOLGENDEN 15-20 TAGEN ERFOLGT DER HEFEABZUG BIS ZUM PRESSEN. REIFUNG FÜR 16 MONATE IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES
WEINTYP;	GARNATXA DE CIMS DE PORRERA 2012 IST EIN KRAFTVOLLER, STRUKTURIERTER UND KONZENTRIERTER ROTWEIN. SEHR GUTER JAHRGANG FÜR DIESEN WEIN, DER DEN GANZEN CHARAKTER DES TERROIRS UND DIE TYPISCHEN EIGENSCHAFTEN DER REBSORTE IN DIESEM GEBIET ZEIGT
PASST ZU;	DUNKLEN FLEISCHGERICHTEN, BESONDERS ZU LAMM, HERVORRAGEND AUCH ZU MANCHEGO UND JAMÓN IBÉRICO

