



Marqués de Montecierzo Emergente "Garnach

- 2013 - 

Land: Spanje

Streek: Navarra

Appelatie: DO Navarra

Classificatie:

Domein: Marqués de Montecierzo is een familiebedrijf, met een lange ervaring in de wereld van wijn en wijnbouw. Ze hebben hun eigen boerderij, beplant met 22 hectare wijngaarden. De bodega is toegewijd aan de uitwerking, commercialisering en export van rode wijn van hoge kwaliteit. Bij het rijpen van de wijnen, rood (crianza, reserva), muscat en rosé gebruiken ze Franse en Amerikaanse eiken vaten. Er zijn enkele kelders en tunnels in het gebouw, met muren van één meter dik waarmee een temperatuur en vochtigheid kan gehandhaafd worden die geschikt is voor de veroudering van de wijnen, die zich zo kunnen ontwikkelen in onverslaanbare natuurlijke omstandigheden.

Bodem: Overvloedige kalksteen en rotsen.

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 22 jaar oud.

Vinificatie: De vinificatie gebeurt volgens de traditionele maceratie in inox tanks. Met 3 dagelijkse overpompen, gistingstemperatuur van 25 tot 28 ° C gedurende een periode van 10 tot 15 dagen. Erna vindt een malolactische gisting op nieuwe Franse eiken vaten plaats. De wijn rijpt op nieuwe Franse eiken vaten gedurende een periode van 12 maanden.

Druivenras: Grenache 100%

Proefnotitie: Granaatrood met een paarsblauwe rand. Intense, aanwezige, complexe neus met aroma's van rode en blauwe bessen, mooi ondersteund door noties van kruiden, vanille en koffie (afkomstig van de nieuwe eiken vaten). Een leuke, speelse aanzet met een mooi evenwicht tussen aciditeit, fruitigheid en z'n mooi versmolten alcohol gevolgd door een kruidige finale met een fijne, licht zoete toets.

Als begeleider van rood vlees gegrild of geroosterd, Lams en schapenvlees

