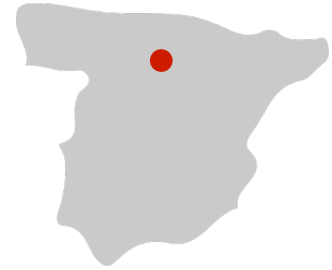


Marqués de Montecierzo Emergente Tinto

- 2018 - 



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 plaats.

Druivenras: Tempranillo 40%, Grenache 40%, Merlot 10% en Cabernet Sauvignon 10%.

Proefnotitie: Intens granaatrood met paarse randen. Intense neus van rood fruit gecombineerd met florale toetsen. Een ronde, elegante wijn. Prima balans tussen fruitigheid en aciditeit met een middellange afdronk.

Ideaal bij geroosterd vlees, zachte kazen

