

BOD. VALPARAISO

Marqués de Valparaíso Roble

Kirsebærrød farge og duft av røde frukter med hint av eik. Vinen har en fløyelsmyk og behagelig smak i munnen, med en vedvarende ettersmak. Passer perfekt til kjøttretter (grillmat) og gryteretter. 100% Tempranillo og vinstokkene er i gjennomsnitt over 30 år. Leireholdig jordsmonn som er med på å gi vinen karakter, kropp og struktur. Kontinentalt klima (lange og kalde vintre samt korte og varme somre) som påvirker modningen av druene betydelig. Tradisjonelle vinproduksjon (avstilking og deretter maserasjon av druesaften i kontakt med drueskallene). Gjæringen skjer ved en gjennomsnittlig temperatur på 26 °C. Vinen modnes i 3 måneder på amerikanske og franske eikefat, noe som gir en balansert symbiose mellom frukt og fat.

Horeca veil. eksl. mva: **218,62**

Lyst kjøtt

Ost

Storfe

Friskhet

Fylde

Tempranillo (Tinto del Pais) 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Fruktig med ørlite hint av fat. Røde kirsebær dominerer. Bløte tanniner og god lengde.

Vinmonopol nr	**668901**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**2910842**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Spania**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**4 g/l**
Distrikt	**Castilla y León**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**