

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 (avstilkning 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.

VINMONOPOLET: **225,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **200,63**



Lyst kjøtt



Friskhet



Tempranillo (Tinto del Pais) 100%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



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	-