



PAGO DE VALCALIENTE RESERVA

Beschreibung:

Rotwein aus organischem Weinbau. D.O.C. Rioja.

Hergestellt aus den ökologisch angebauten Rebsorten Tempranillo (85 %) und Garnacha (15 %).

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

100 % ökologischer Weinbau. Eigene Weinberge und Zertifikat für ökologische Erzeugung und Verarbeitung.

18 Monate Reifung in französischen Eichenfässern und anschließende Flaschenlagerung für mindestens weitere 18 Monate.

Optisch:

Kirschrote Farbe mit granatroten Reflexen und leichten Orangetönen am Rand, sehr gut erhalten. Hohe Farbschicht, gut gedeckt, sauber und brillant. Beim Schwenken des Glases entstehen durch den hohen Glyzeringehalt des Weins dichte Kirchenfenster.

In der Nase:

Sauberer, reintöniger Wein mit sehr intensivem Aroma. Sein Bouquet erinnert an rote und schwarze Beeren, Waldfrüchte, Brombeeren ... und harmoniert perfekt mit den durch die Reifung im französischen Barriquefass entstandenen leichten Duftnuancen von Röstaroma, Räucherprodukten, Karamell und Gewürzen.

Durch Schwenken des Glases entfaltet der Wein immer mehr sein Aroma und lässt verschiedene, rundum angenehme Duftnoten erkennen.

Am Gaumen:

Sehr ausgewogener, kräftiger Wein mit gutem Säuregehalt. Süße, einhüllende und vollkommen glatte Tannine. Wein mit sehr rundem Geschmack und sanftem, samtigem Abgang. Der lang anhaltende, nicht enden wollende Nachhall hinterlässt eine retronasale Aromawahrnehmung von reifen roten Beeren, Gewürzen und gerösteten Geschmacksnuancen.

Ctra. Comarcal LR-115 km. 43,5 · Tel. / Fax: +34 941 163 577
26559 Aldeanueva de Ebro · La Rioja (Spanien)