



Viñedos Ruiz Jiménez

PAGO DE VALCALIENTE VENDIMIA

Beschreibung:

Rotwein aus ökologischem Anbau, D.O.C. Rioja.

Hergestellt aus erlesenen weißen: 50 % Tempranillo und 50 % Grenache, welche in unseren ältesten Weinbergen gelesen werden.

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

100 % ökologische Herstellung. Eigene Weinberge und Zertifikat der ökologischen Herstellung sowohl in Produktion als auch Kelterei.

Coupage von Tempranillo und Grenache aus unseren Weinbergen von Valcaliente mit malolaktischer Gärung und anschließender 6-monatiger Reifung im Fass. Leichtes Holzaroma, das mittels Passage durch ein Beton-Ei abgerundet wird. Auf diese Weise werden ein reichhaltiges Aroma und eine akzentuierte und interessante Komplexität erzeugt.

Optisch:

Sauberer, klarer und heller Wein. Dunkles Kirschrot mit sauberen und leuchtenden Violetttönen.

In der Nase:

Verströmt ein vielschichtiges Aroma. Mit Tönen von roten Früchten, Brombeeren, Lakritze und Gewürzen.

Am Gaumen:

Im Mund elegant und umschließend. Begleitet von süßen Eindrücken, reifen Tanninen und einem ausgewogenen Säuregehalt. Ein junger Wein, der in Mund und Nase sehr fruchtig ist, zum Genießen einlädt und angenehm in Erinnerung bleibt.

Marriage:

Rotes Fleisch, Wild und Käse.

Genießen Sie diesen Wein alleine oder in guter Gesellschaft.