

Arrocal

Smaaknotitie

Deze wijn heeft een donker robijnrode kleur. Intense aroma's van donker fruit (pruimen en blauwe bessen) met pittige tonen. Zijdezacht en verrassend puur in mond met smaken van bessen. Erg sappig met zachte tannine in de afdronk.

Serveertemperatuur

Wij raden aan om deze wijn te schenken op een temperatuur van ongeveer 16°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met gerechten met lams- en varkensvlees.

Wijnbereiding

De rijpe druiven worden hand geplukt tijdens de eerste week van Oktober. Alle beweging in de bodega gaat uiterst nauwkeurig en voorzichtig om de wijnen te helpen hun zijdeachtige zachtheid te verkrijgen. De wijn heeft gedurende 6 maanden gerijpt in medium toast Frans eiken vaten.

Omgeving

Ribera del Duero is een belangrijk wijngebied in Castilla y Leon, noord Spanje. De goede reputatie komt van hoge kwaliteitswijnen gemaakt van de rode Tempranillo druif. De kwaliteit van de wijnen is het resultaat van de goede weersomstandigheden (droge en lange zomers, koude winters), welke een fundamentele rol spelen in het rijpingsproces van de druiven. Het wijnhuis bevindt zich op 830 meter hoogte.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

| | |
|----------------|-----------------------|
| <i>Streek</i> | D.O. Ribera del Duero |
| <i>Druif</i> | 100% Tempranillo |
| <i>Jaar</i> | 2016 |
| <i>Alcohol</i> | 14% |

Logistieke informatie

| | |
|-------------------|--------------------|
| <i>Fles</i> | 0,75 L |
| <i>Doos</i> | 6 st. |
| <i>Afm. doos</i> | 325 x 245 x 170 mm |
| <i>Gewicht</i> | 8,3 kg |
| <i>Per pallet</i> | 100 dozen |
| <i>20 voet</i> | 2016 dozen |

