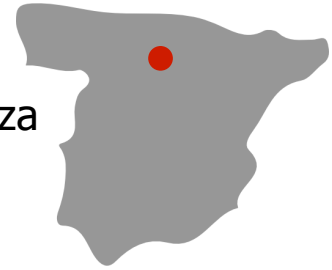


Marqués de Montecierzo Emergente Crianza

- 2017 - 



Land: Spanje

Streek: Navarra

Appelatie: DO Navarra

Classificatie:

Domein: Marqués de Montecierzo is een familiebedrijf, met een lange ervaring in de wereld van wijn en wijnbouw. Ze hebben hun eigen boerderij, beplant met 22 hectare wijngaarden. De bodega is toegewijd aan de uitwerking, commercialisering en export van rode wijn van hoge kwaliteit. Bij het rijpen van de wijnen, rood (crianza, reserva), muscat en rosé gebruiken ze Franse en Amerikaanse eiken vaten. Er zijn enkele kelders en tunnels in het gebouw, met muren van één meter dik waarmee een temperatuur en vochtigheid kan gehandhaafd worden die geschikt is voor de veroudering van de wijnen, die zich zo kunnen ontwikkelen in onverslaanbare natuurlijke omstandigheden.

Bodem: Overvloedige kalksteen en rotsen.

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 22 jaar oud.

Vinificatie: De vinificatie gebeurt volgens de traditionele maceratie in inox tanks. Met 3 dagelijkse overpompen, gistingstemperatuur van 25 tot 28 ° C gedurende een periode van 10 tot 15 dagen. Erna vindt een malolactische gisting plaats. De wijn rijpt op nieuwe Franse en Amerikaanse eiken vaten gedurende een periode van 12 maanden

Druivenras: Tempranillo 40%, Grenache 40%, Merlot 10% en Cabernet Sauvignon 10%.

Proefnotitie: Diep paarsrood met een vuurrode rand. De aanzet in de neus is spectaculair met een breed gamma van aroma's van hout, ceder, kruiden en koffie op een basis van rijp fruit. De intensiteit van de aroma's maken deze wijn extreem aangenaam. Levendig in de mond met een excellent evenwicht tussen de aciditeit en de mooi verweven alcohol. Rond, fluweel in het midden van de mond met dezelfde retro nasale aroma's. Dit is een stevige wijn met een lange, aangename finale.

Als begeleider van gegrild vlees, rood vlees met een volle saus

