

***‘Anciano’ Vino Tinto - Crianza D.O.P.  
3 Years Old  
Valdepenas – Bodegas Navalon***

Die Bodega Navalon, gegründet 1904 von Don Juan Media Sanchez, wurde von Doroteo Navarro Donado in 1989 übernommen. Die Weinberge, die in einer durchschnittlichen Höhe von 705 m über dem Meeresspiegel liegen, profitieren von einem idealen Mikroklima. Die Bodega ist mit modernster Technik ausgestattet und wird durch ein junges, dynamisches Team sehr professionell geführt. Die Weine reifen in edlem Barrique, das Holz ist wunderbar eingebunden und an keiner Stelle aufdringlich.

In der DO Valdepenas wurde der Weinbau im Mittelalter eingeführt und seitdem hat sich diese herrliche Region einen unumstößlichen Ruf aufgebaut. Die steinigen Weinberge von Valdepenas liegen in der Mitte Spaniens, wo das kontinentale Klima für intensiv fruchtige, langlebige Rotweine sorgt.

Die Tempranillo-Trauben werden Ende August/Anfang September handgelesen von 30 Jahre alten Weinstöcken. Der Boden besteht aus lehmigem Kalkstein, das kontinentale Klima zeigt sich mit den typischen kalten Wintern und heißen, trockenen Sommern.

Anbaugebiet:	Valdepenas
Boden:	Lehm- und Kalkböden
Rebsorte:	Tempranillo
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	ca. 2 - 3 Jahre
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	3,98 ‰
Serviertemperatur:	16 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 5 060 108 901 741

Charakteristik: intensiv, einladende Frucht, reife Kirschen, Brombeermarmelade, dunkle Schokolade, sehr ausgewogen

Passend zu: Lamm, Geflügel, gegrilltes Fleisch, Casseroles, reifer Käse



Art. 92160