

Tempranillo DO Vino Rosado *Finca de Zalameña*

Dieses Weingut wurde im Jahr 1998 von dem Inhaber der Bodegas Verduguez übernommen. Auf 42 Hektar hat man ausschließlich die Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Macabeo angepflanzt, die man überwiegend als Semi Seco = Halbtrocken ausbaut. Die Rotweine werden ca. 6 Monate in Barrique, der Weißwein in Edelstahl tanks ausgebaut.

Die Weinberge befinden sich 722 Meter ü. M.. Die Erde ist kalkhaltig und nicht sehr tiefgründig. Das Land wird bestimmt durch das mediterrane Klima und ist einzigartig durch das Mikroklima mit Trockenheit und Kälte im Winter und heißem Sommer mit feuchtem Wind. Diese Klimaverhältnisse erlauben keine hohen Erntemengen (ca. 2,5 kg pro Stock), sodass eine sehr gute Qualität von Jahr zu Jahr gewährleistet ist.

Anbaugebiet:	La Mancha/Spanien
Rebsorten:	Tempranillo
Boden:	teils sandig, teils lehmig und sehr dunkel
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	20 g/l
Säure:	5,2 ‰
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 431 356 086 493



Art. 92178

Charakteristik: Ein frischer Rosé mit angenehmer Frucht von Himbeer- und Erdbeeraromen. Im Mund wirkt er kraftvoll elegant und wird von der weichen Süße am Gaumen harmonisch unterstützt.

Passend zu: Vorspeisen, Hähnchen, Pasta