

Conde de Siruela - Crianza DO

Bodegas Santa Eulalia

Auf mehr als 700 m über dem Meeresspiegel liegen die Weinberge der Bodega Santa Eulalia inmitten des Ribera del Duero. Das kontinentale, warme Klima wird positiv vom nahen Atlantik beeinflusst. Die Winter sind somit kalt und die Sommer warm und trocken. Perfekt zum ausreifen der besonderen Aromatik von Tempranillo Trauben.

Die 1988 gegründete Bodegas Santa Eulalia hat sich auf die Rebsorte Tempranillo, auch Tinto Fino genannt, spezialisiert. In der schroffen Landschaft um die Stadt La Horra wachsen Trauben von besonderer Qualität. Diese werden selektiv gelesen und mit besonderer Sorgfalt verarbeitet. Vor der eigentlichen Vergärung in Holzfässern kommen die Trauben zur Maceration in traditionelle Holzbottische bei 8 °C. Durch diese kalte Maceration entwickeln sich kräftige und ausdrucksstarke sowie lagerfähige Rotweine.

Anbaugebiet:	Ribera del Duero/Spanien
Rebsorten:	Tempranillo
Boden:	Schwemmlandböden
Alkohol:	14,5 % Vol.
Lagerdauer:	5 - 6 Jahre
Restzucker:	0,5 g/l
Säure:	5,6 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 414 962 001 24
Ausbau:	Reifung in amerikanischen Eichenholzfässern für 12 - 14 Monate. Reifung in der Flasche für 12 Monate.



Art.: 92188

Charakteristik: Rubinrote Farbe. In der Nase komplex und elegant. Volle rote Früchte, Brombeere und Johannisbeere. Im Hintergrund schwarzer Tee und Vanille. Der Geschmack vollmundig und ausgewogen. Ein eleganter Nachgeschmack mit sanften Tanninen und den Eigenschaften eines fruchtigen Crianzaweines.

Passend zu: gegrilltem Fleisch und geschmortes Gemüse und kräftigem Käse

Auszeichnung: Jahrgang 2016: 91 Punkte Wine Spectator