

## *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 Mazeration in traditionelle Holzbottiche bei 8 °C. Durch diese kalte Mazeration entwickeln sich kräftige und ausdrucksstarke sowie lagerfähige Rotweine.



Art.-Nr. 92188

<b>Anbaugebiet:</b>	Ribera del Duero/Spanien
<b>Rebsorten:</b>	Tempranillo
<b>Boden:</b>	Schwemmlandböden
<b>Alkohol:</b>	14,5 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	5 - 6 Jahre
<b>Restzucker:</b>	0,46 g/l
<b>Säure:</b>	5,77 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	16 - 18 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>EAN-Code Flasche:</b>	8 414 962 001 241
<b>Ausbau:</b>	Reifung in amerikanischen Eichenholzfässern für 12 - 14 Monate. Reifung in der Flasche für 12 Monate.

**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 Crianza-Weines.

**Passend zu:** gegrilltem Fleisch und geschmortes Gemüse und kräftigem Käse

**Auszeichnung:** Jahrgang 2017: Mundus Vini - GOLD  
Jahrgang 2016: 91 Punkte Wine Spectator