



Finca Monteviejo 2017

Im Glas attraktives dunkles Kirschrot. In der Nase entfalten sich Düfte von dunklen Früchten wie Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch Muskatnuss. Beim Schwenken des Glases kommen Anklänge von Graphit, Tinte und Kakao sowie Trockenfrüchte zum Vorschein. Am Gaumen fleischiger Auftakt mit gut eingebundenen Tanninen und einer mineralischen Note. Ebenso sind Waldbeeren und eine tolle Frische zu erkennen. Der Wein wird in der Flasche noch weiter an Komplexität gewinnen.

Produzent	Bodegas de la Marquesa
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Rioja
Klassifizierung	DOCa
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	303867
Passt zu	Lamm, Rind, Braten, Schmorgerichten
Bewertungen	Decanter 90/100



Vinifikation

Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und anschliessender langer Mazeration, um Tannine und Farbe zu extrahieren. Danach reift der Wein während 26 Monaten in neuen französischen Eichenfässern.

Terroir





Alle Parzellen liegen innerhalb der Grenzen von Villabuena, nicht weit von der Kellerei entfernt, auf sonnenverwöhnten Hängen, die von der Sierra de Cantabria, die sie nach Norden hin schützt, zu den Ufern des Ebro im Süd-Südwesten hin abfallen. Die Böden sind karg und kalkhaltig-lehmig. Das besondere Mikroklima dieses Gebiets bietet die besten Voraussetzungen für die Herstellung von Qualitätsweinen.

Geschichte

Die Trauben für Finca Monteviejo stammen aus einem 1948 gepflanzten Weinberg, in dem die Trauben aufgrund des Alters der Rebstöcke ihr ganzes Potenzial entfalten.

