

Fortaleza Del Rey

Tempranillo



Vinen fremstilles af druer fra sub-zoner i D.O. Catalunya. Her giver middelhavsklimaets varme stor modenhed i druerne, men også en kølig vind til at bevare både syre og friske aromaer.

Vinifikation: Udvalgte druer knuses. Mosten macererer i adskillige dage indtil den rigtige farve er opnået. Den alkoholiske fermentering udføres ved 24-27 grader for at fremhæve druens karakteristiske frugtige aromaer.

Smagsnoter:

Farve: Dyb rubin med et lilla skær

Næse: Kirsebærnoter som er karakteristisk for Tempranillo

Smag: Blød og frugtig med noter af kirsebær og moden frugt med en flot rund eftersmag.



Vineriet ligger i Les Borges del Camp mellem Barcelona og Ebro-floden.

DRUESORTER:
100% Tempranillo

LAGRING:
Rustfri ståltank

ALKOHOL: 12%

