

Fortaleza Del Rey

Reserva

CATALUNYA DO



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 macereres 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:

Vinen har en intens bouquet og mangfoldig og komplekse aromaer af rød frugt, marmelade og krydrede vaniljenoter. Skøn og fyldig vin med bløde tanniner. Vinen har lagret 12 måneder på amerikanske egetræsfade.

Er særdeles velegnet til oksekød, lamme-
kød, svinekød og vildt samt til ost.

Serveringstemperatur: 15-17°C



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

DRUESORTER:
60% TEMPRANILLO
40% CARIGNAN

LAGRING:
12 måneder på
amerikanske
egetræsfade.

Berliner Wein Trophy GOLD

