



GALÓN CRIANZA 2018



BESCHRIEB / CHARAKTER

Leichte Eichen- mit Fruchtnotengepaart mit würzigen und süßen Anklängen reifer Beeren. Nach dem Öffnen dominiert die volle Kraft der reinen TINTA DE TORO-Frucht, das Glas erfüllt sich mit Noten von Brombeere und dunkler Beerenfruchtmarmelade.

Zart und einladend mit sanften Eichennoten, die sich am Gaumen entwickeln, wenn sich der Wein öffnet. Die Tanninstruktur verleiht Volumen und ein gutes Gewicht. Voll und tief mit einem langen Abgang, der auf seine Jugend hinweist.

Klima: Kontinentales Klima mit leichtem ozeanischem Einfluss und erheblichen Temperaturschwankungen mit sehr trockenen heißen Sommern und Niederschlägen zwischen 350 und 400 mm/Jahr und Jahresdurchschnittstemperaturen von 12,5 °C, bietet gute Bedingungen für das Gedeihen der Pflanzenwelt und sorgt für eine ausreichende Reifung des Zucker- und Polyphenolgehalts unserer Trauben.

Böden: In einigen Parzellen befindet sich der steinige Boden mit großen Quarzitsteinen auch an der Oberfläche, wodurch die Temperatur reguliert und die polyphenolische Reifung der Traube begünstigt wird. Das Land auf jeder unserer Parzellen wird unter Berücksichtigung der strukturellen und strukturellen Unterschiede des Bodens sowie anderer weinbaulicher Faktoren mit dem Ziel gepflegt, eine vollständige und ausgewogene Reife der Traube zu erreichen, während die intrinsische Persönlichkeit jeder einzelnen Parzelle berücksichtigt wird.

Alter der Weinberge: 20-40 Jahre

Ernte: von Hand, in 15 kg Kisten. Sortiertabelle. ´

Weinbereitung: Malolaktische Gärung in Eichenfässern. Die Temperatur wird auf 26 °C (78,8 °F) gehalten.

SORTEN

100% Tempranillo

AUSBAU / VINIFIKATION

D.O. Torro

Ausbau: 10 Monate in französischen Eichenfässern.

Filtern: Leichtes Filtern vor dem Abfüllen, wodurch alle Aromen erhalten bleiben.

Produktion: 30'000 Flaschen (75cl.)

EIGNUNG

Passt perfekt zu Lendensteak und anderem gegrilltem Fleisch wie Spanferkel, geschmortem Gemüse, Bohneneintopf, Haxe und anderen spanischen Bohnengerichten. Passt auch sehr gut zu Käse.