



GALÓN RESERVA 2015



BESCHRIEB / CHARAKTER

Schwarzviolett in der Farbe, hat dieser terroirbetonte Wein eine verführerische Palette aus gegrillten und gerösteten Aromen: Espresso, feuchter Erde, Brombeere, Süssholz und Schokolade. Dies führt zu einem vollmundigen, opulenten Wein mit ernsthafter Tiefe und Länge und einem sehr guten Alterungspotential.

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 der 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: 30-50 Jahre

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

SORTEN

100% Tempranillo

AUSBAU / VINIFIKATION

D.O. Torro

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

Ausbau: 25 Monate in französischen Eichenfässern.

EIGNUNG

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