



ERCAVIO SELECCION LIMITADA 2017

Rebsorte: 100% Tempranillo (Cencibel).

Weinberge: 30-50 Jahre alte Buschreben, Kalk-Lehmböden. 750 Meter über dem Meeresspiegel. Kontinentales Klima.

Ertrag: 4000 Kg/Ha.

Weinlese: Ende September- Oktober

Gärung: Spontangärung in Edelstahltanks.

Malolaktik: Spontan in Amphoren (Tinajas).

Barrique: 12 Monate in neuen amerikanischen Eichenfässern- *nur die besten Fässer werden selektioniert.*

VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: Kräftiges dunkles Rubinrot.

Nase: Intensive Beerenfrucht gepaart mit Gewürz- und Vanillenoten, Toffee und eleganten, weichen Röstaromen.

Geschmack: Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant und samtig. Die Gerbstoffe sind fein in die Frucht und dezente Röstaromen eingebunden.

Der Abgang ist lang mit viel Finesse.

Temperatur: 16-18 °C.

Serviervorschlag: Zu gebratenem Fisch z. B. Schwert Thunfisch, Federwild oder Roastbeef.

Auszeichnungen:

Wine Advocate April 2022: 91 Punkte.