



ERCAVIO VIÑAS DE MESETA 2021

Rebsorte: 100% Tempranillo (Cencibel).

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

Ertrag: 4000 Kg/Ha.

Weinlese: Handlese, Ende September - Oktober 2021

Gärung: Spontangärung in kleinen Edelstahltanks.

Malolaktik: Spontan in Amphoren (Tinajas).

Barrique: 6 Monate in französischen Eichenfässer.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: Dunkelrot - violet.

Nase: Intensive Aromen von dunklen Früchten: Schwarzkirsche, Heidelbeeren, Brombeeren, gepaart mit dezenten Lakriz, Zimt und Kaffeenoten, sowie einer eleganten Mineralität.

Geschmack: Im Mund präsentiert sich der Wein samtig, vollmundig und komplex.

Die Gerbstoffe sind weich, die Säure gut eingebunden.

Der Abgang ist anhaltend und geprägt von Schokolade und exotischen Gewürznoten wie Muskatnuss und Nelke.

Temperatur: 16-18°C.

Serviervorschlag: Zu allen Fleischgerichten: kurz Gebratenem, Barbeques, Ossobucco, Wildgerichte und Pasta.