

## FINCA MONTEVIEJO 2020

### Kommentar:

Hergestellt aus den Trauben eines einzigen Weinbergs, der vor über 75 Jahren mit den Rebsorten Tempranillo (95%), Graciano und Garnacha bepflanzt wurde.

Wenige Tage vor der Lese wurde im Weinberg eine strenge manuelle Auslese vorgenommen, bei der man die beschädigten und unreifen Trauben entfernte, so dass nur die besten Trauben übrig blieben. Aufgrund des Alters der Rebstöcke und der erfolgten Auslese lag die Jahresproduktion unter 2.500 kg/ha.

### Herstellung und Reifung:

Kaltmazeration, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung mit anschließender langen Mazeration zur Extraktion von Tanninen und Farbe.

24-monatige Reifung in Barriquefässern aus Allier und den Vogesen, gefertigt von renommierten französischen Küfern, gefolgt von weiteren 12 Monaten in kleineren französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5.000 Litern, die ebenfalls von diesen Küfern hergestellt wurden.

Abfüllung in Flaschen im September 2024. Im Laufe der Zeit wird dieser Wein in der Flasche weiter an Komplexität gewinnen.

### Weinprobe:

- **FARBE:** Intensives Kirschrot mit granatroten Reflexen, klar und leuchtend.
- **DUFT:** Ohne das Glas zu bewegen, intensiv und komplex mit würzigen Noten von Kurkuma, weißem Pfeffer, reifen roten Früchten und einem Hauch von Lorbeer. Beim Schwenken des Glases entfalten sich torfige Noten, konzentrierte Gewürzaromen wie Gewürznelke, mit subtilen Aromen von Unterholz, Zistrose, Thymian und leichten Röstaromen im Hintergrund.
- **GESCHMACK:** Der Auftakt ist kräftig und samtig zugleich. Vollmundig, mit Aromen von roten Früchten und heimischen Bergkräutern, aber mit einer frischen und eleganten Struktur. Der Abgang ist lang und cremig. Die Tannine sind ausgewogen mit einer guten Gesamtsäure und einigen mineralischen Noten.

