

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2005

Beschreibung:

Dieser Wein stammt von einem einzigen Weinberg, der im Jahr 1948 mit den Sorten Tempranillo (95%), Graciano und Garnacha angelegt wurde. Aufgrund des Alters der Rebstöcke und des trockenen und kargen Bodens, liegt die Produktion unter 4.000 kg/ha. Die Trauben jedoch bewahren ihre exzellente Qualität und erreichen einen optimalen Reifungsgrad.

Herstellung und Ausbau:

In der zweiten Oktoberhälfte erfolgte die Lese auf der FINCA und es wurden 21.000 kg gesunde und reife Trauben geerntet und direkt auf dem Weinberg handverlesen.

Die Alkoholgärung erfolgte in Edelstahltanks bei Temperaturen von 280 bis 300. Daran schloss sich eine über 20 Tage dauernde Mazerierung an, um die Tannine und die Farbe zu entziehen.

Sowohl die malolaktische Gärung als auch der Ausbau erfolgte 18 Monate lang in Fässern aus neuer französischer Eiche aus unterschiedlich Wäldern. Nach einem sehr sanften Filterprozess wurde der Wein dann im März 2008 in Flaschen gefüllt. Die Produktion umfasst 17.000 Flaschen 75 cl-Flaschen, 400 „Magnum“ und 170 „Doppel-Magnum“.



Weinprobe:

- **FARBE:** Granatrot, gute Farbintensität, fast ohne Evolution am Glasrand
- **AROMA:** Intensive Nase vor dem Schwenken des Glases. Leichte Spuren von Zeder, Muskatnuss sowie Röstaromen steigen vor dem Hintergrund edler Hölzer auf. Beim Schwenken des Glases verbinden sich diese Töne mit einem Hauch von Schokolade, Kaffee und Likörfrüchten.
- **MUNDPHASE:** Im Eingang geschmeidig und stark im Geschmack. Er steigert sich auf dem Weg zum Gaumen, wird stark und vollmundig. Der Geschmack reifer Likörfrüchte wird begleitet von starken, aber samtigen Tanninen. Langer und anhaltender Abgang.

