

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2007

Beschreibung:

Dieser Wein wurde aus Trauben eines einzigen, vor mehr als 60 Jahren angelegten Weinberges hergestellt. Die anwesenden Traubensorten sind Tempranillo 95%, Graciano und Garnacha.

Einige Tage vor der Ernte wird eine rigurose und von Hand durchgeführte Auslese an der Rebe selbst durchgeführt. Hiermit werden die beschädigten oder weniger reifen Früchte entfernt, so dass letztendlich nur die besten Trauben übrigbleiben. Aufgrund dieser Auslese und des Alters der Rebstöcke, beträgt die jährliche Produktion kaum 3.500/4.000 kg/ha.

Herstellung und Ausbau:

Auf eine vor der Gärung durchgeführten kalten Mazeration folgten die Gärung bei gesteuerter Temperatur und eine ausgedehnte spätere Mazeration, die dazu dient Tannine und Farbstoffe zu erhalten.

Die Verfeinerung fand 18 Monate lang in neuen Barriquen aus Allier- und Vogeseneiche statt. Die Fässer stammen von den renommiertesten französischen Herstellern. Abgefüllt wurde der Wein im Januar 2010.

Weinprobe:

- **FARBE:** Intensives kirschrot, mit geringer Entwicklung. Es sind Blautöne am Glasrand zu entdecken.
- **AROMA:** Intensive Geruchsempfindung vor dem Schwenken des Glases. Es erscheinen die Noten von Trockenfrüchten, Heu, Kirschlikör, Waldfrüchte... Beim Schwenken des Glases machen sich intensive und ausdrucksvolle Düfte von likörhaltigen Früchten, schwarzer Johannisbeere, Nuancen von Kokosnuss und Schokolade über einem Hintergrund von aromatischen Kräutern und Röstnoten bemerkbar.
- **MUNDPHASE:** Mächtig und vollmundig von Anfang an. Der Wein weist lebhaftige, ausgeprägte und langwährende Tannine auf. Mineraltöne mit Erinnerungen an Milchkaffeebonbon, Trockenfrüchte und Spezereien. Der Nachhall ist lang und andauernd.

