

NICO by VALSERRANO 2016

Bemerkungen:

Es handelt sich um eine persönlich durchgeführte Lese, mit den besten Weinen der ausgezeichneten Ernte 2016, die von dem Önologen der Kellerei Jaime de Simón durchgeführt wurde um den 6^o Geburtstag seines Sohnes, sein erster Sohn und erstes Mitglied der sechsten Generation der Familie zu feiern.

Der Wein wurde zu 90% aus Trauben der Sorte Tempranillo und zu 10% der Sorte Graciano, von alten und wenig ertragsreichen Reben hergestellt.

Herstellung und Verfeinerung:

Im Kaltverfahren und vor der Gärung durchgeführte Mazeration. Dabei wurden der dem Wein eigene Hefetrub verwendet. Darauf folgte eine lange, nach der Gärung durchgeführte Mazeration um die erwünschten Tannine und Farbstoffe zu erhalten.

Die Verfeinerung dauerte 21 Monate an und erfolgte in Barriques verschiedener Ursprünge, hergestellt von den renommiertesten Bottcherbetrieben.

Weinprobe:

- **FARBE:** Der Wein kennzeichnet sich durch ein intensives Granatrot und ist mit nur wenigen Entwicklungsstönungen versehen.
- **AROMA:** Bei stehendem Glas kommen die Noten von Schieferstein, Mineralien, Graphit, trockener Erde und Heu hervor. Bei geschwenktem Glas verstärken sich Aromen wie Edelholz, Zeder, Sandelholz, Zigarren und Torf.
- **MUNDPHASE:** Beim Eingang zeigt sich der Wein cremig, mächtig, umhüllend und würzig. Der Durchgang weist Struktur und ausgeprägte, gleichzeitig aber süße und freundliche Tannine auf. Ebenso kommen Erinnerungen an Sandelholz und Mineralien auf. Der Ausklang ist freundlich, mächtig, umhüllend und fleischig.



Einige Monate Verfeinerung in der Flasche werden dem Wein seinen ganzen Ausdruck verleihen.

