

# VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2016

## Kommentar:

Ein Wein, der aus den Reben der Sorten Tempranillo (95%) und Graciano und Garnacha (5%) eines speziellen, 60 Jahre alten Weingartens kreiert wurde.

Kurz vor der Weinlese werden die Weinstöcke sorgfältig von Hand ausgewählt und beschädigte sowie weniger reife Weintrauben entfernt, damit nur die besten Reben übrig bleiben. Aufgrund des hohen Alters des Weingartens und der aufwändigen Selektion beträgt die jährliche Produktion zwischen 3.000 kg/ha.

## Herstellung und Reifung:

Kalte Vorgärung mit anschließender temperaturkontrollierter Gärung und langer abschließender Reifung für eine optimale Tanninbildung und Farbgebung.

Reift 18 Monate in neuen Barrique-Fässern aus Allier- und Vogesen-Eiche der renommiertesten Fassbinder Frankreichs. Abfüllung: September 2018.

## Cata:

- **FARBE:** Intensives Kirschrot mit wenig Farbunterschieden und kardinalroter Kante.
- **DUFT:** Der erste Eindruck am ruhigen Glas ist subtil, mit laktischen Nuancen und reifen Aromen von roten Früchten, Heidelbeere, Johannisbeere und Zimtnoten im Hintergrund. Beim Bewegen des Glases erscheinen Nuancen von frischer Traubenschale, Pflaumenmarmelade, Brombeeren und Noten, die an das Terroir an einem nebligen Nachmittag erinnern.
- **GESCHMACK:** Der erste Eindruck ist frisch, mit einer gewissen Spannung, die Tannine voller frischer und phenolischer Aromen hervorbringen, die an die Schale der reifen Traube erinnern. Der Nachgeschmack ist aufgrund dieser Tannine lang, frisch und anhaltend. Der Wein wird im Laufe der Zeit in der Flasche an Intensität und Komplexität gewinnen.

