

## VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2017

### 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 26 Monate in neuen Barrique-Fässern aus Allier- und Vogesen-Eiche der renommiertesten Fassbinder Frankreichs.

### Weinprobe:

- **FARBE:** Schönes, intensives Kirschrot mit wenig Farbunterschieden.
- **DUFT:** Am ruhig gehaltenen Glas erscheinen Nuancen von schwarzen Beeren wie Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren sowie Muskatnuss. Beim Schwenken des Glases Anklänge von Graphit, Farbe, Kakao, Trockenfrüchten und leicht laktischen Noten.
- **GESCHMACK:** Der erste Eindruck ist fleischig, mit schönen, sauberen und gut integrierten, reifen Tanninen. Am Gaumen kommen die mineralischen Töne, Waldfrüchte und frischen Eindrücke wieder zum Vorschein. Der Abgang ist aufgrund dieser Tannine lang, frisch und anhaltend. Der Wein wird im Laufe der Zeit in der Flasche weiter an Intensität und Komplexität gewinnen.

