



Expertise

Cadalso Tinto 2019

EAN-Code: 8 437001 429554
Artikelnummer: SR0250
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Vino Varietal
Hersteller: Península Vinicultores

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14.5 % Vol
Restzucker: 4.04 g/l
Säure: 5.63 g/l

Rebsorten: 100% Garnacha

Farbe: Leuchtendes Rubinrot

Vinifizierung: Die Reben des Garnacha de Cadalso wurzeln in einem der ältesten und interessantesten Bodentypen für den Weinanbau in Spanien, tief in der Sierra de Gredos, einem Teilgebirge des Kastilischen Scheidegebirges. Die Kombination des Bodentyps (Blauer Granit), der Höhenlage und der alten Reben verspricht ein außergewöhnliches Qualitätspotential.

Beschreibung: Intensive Aromen von roten, dunklen Beeren. Dieser reinsortige Garnacha besticht durch seine große Frische, gepaart mit einer feinen Frucht. Aufgrund der Höhenlage weist er zudem eine wunderbare, gut entwickelte Säurestruktur auf. Am Gaumen präsentiert sich ein mittlerer, sehr zugänglicher Körper mit festen Tanninen. Das Finale ist langanhaltend und geschmackvoll. Ein eleganter, sehr trinkbarer und vielseitiger Speisewein.

Trinktemperatur: 15°C - 17°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Ziegenkäse, Reisgerichte, Rotes Fleisch, Reifer Käse, Geflügel,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: Roble
Säurearm: nein	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Península Vinicultores, Península Vinicultores, Calle de O'Donnell, 18, 1ºG 28009 Madrid, Spanien

Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de