



Expertise

Ademán Finca Valdecarretas 2016

EAN-Code: 8 437003 043659
Artikelnummer: SR0272
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Toro
Hersteller: Maires Bodegas y Viñedos

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14.5 % Vol

Rebsorten: 100% Tinta de Toro
Farbe: Dunkles Rubinrot mit kirschroten Reflexen
Vinifizierung: Die Lese und das Sortieren der Trauben auf dem Weingut erfolgen von Hand. Vorfermentation und Mazeration für 24 Stunden bei niedriger Temperatur, anschließend eine kontrollierte malolaktische Gärung in neuen französischen Eichenfässern. Abschließende Reifung im Fass nochmals für 16 Monate.
Beschreibung: Ein vollmundiger und körperreicher Rotwein aus Toro, mit Aromen roter Beerenfrüchte, begleitet durch die für die Reifung in neuen Eichenfässern charakteristischen Gewürznoten, wodurch der Wein zu einer aromatischen Vielschichtigkeit und Komplexität gelangt. Intensiv, kraftvoll und seidig mit einer ausbalancierten, leicht süßlichen Tanninstruktur am Gaumen. Sein Finish ist lang und anhaltend.
Trinktemperatur: 14°C - 16°C
Speiseempfehlung: Pastagerichte, Gegrilltes, Tapas, Wild, Deftige Eintöpfe, Geschmortes, Schokolade, Rotes Fleisch, Reifer Käse, Mediterrane Küche, Rind,

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

Inverkehrbringer: Maires Bodegas y Viñedos, Av. Ronda de Corredera, 49800 Toro, Zamora, 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