



Expertise

Mesta Tinto 2024

EAN-Code: 8 437001 429844
Artikelnummer: SR0014
VE: 6
Füllmenge: 0.75 Liter
Art: Rotwein
Land: Spanien
Region: Vino Varietal
Hersteller: Peninsula Vinicultores
Geschmack: Trocken
Alkohol: 13.5 % Vol
Restzucker: 3.7g/l
Säure: 4.09g/l

Rebsorten: Tempranillo

Farbe: Tiefe dunkelrote Farbe

Vinifizierung: Die Trauben werden nachts oder in den frühen Morgenstunden gelesen und schnell in unsere hochmoderne Kellerei transportiert. Dort werden sie entrappt, leicht angequetscht und temperaturkontrolliert in Edelstahltanks vergoren. Die Maischegärung dauert 8-10 Tage, um einen perfekt ausbalancierten Stil ohne übermäßige Extraktion zu erzielen. Auf den Ausbau im Eichenfass wird verzichtet, um den reinen Charakter des Höhen-Tempranillo zu bewahren.

Beschreibung: Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-002). Ein lebendiger und saftiger, ungelagerter Rotwein, der große Reinheit und die Typizität des Höhen-Tempranillo zeigt. Ausdrucksstarke und klar definierte Aromen von roten Beeren und einem Hauch Rosmarin. Leuchtend rubinrote Farbe. Frisch und mit exzellenter Persistenz am Gaumen, mit runder Textur und einem angenehm trockenen Abgang.

Trinktemperatur: 15°C - 17°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Gegrilltes, Tapas, Wurst, Weichkäse

Bio: ja	Holzausbau: nein
Vegan: ja	Reifegrad: Kein Barrique
Säurearm: ja	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Peninsula Vinicultores, Peninsula Vinicultores, Calle de O'Donnell, 18, 1ºG 28009 Madrid, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulfit

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