

Bodegas Aradon Calzadas D.O.CA. Rioja Hiszpania

Bodegas Aradon - D.O.Ca. Rioja - Hiszpania



| | |
|-------------------------|---|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | D.O.CA. RIOJA |
| Szczepy: | 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Graciano |
| Zawartość alkoholu: | 14.5% |
| Cukier resztkowy: | 1.2 g/l |
| Kwasowość: | 5.5 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie, beczki francuskie i amerykańskie; korek |
| Przechowywanie: | do 7 lat |
| Temperatura podawani... | 18 °C |

Opis:

Wino wyprodukowane z winorośli, które mają ponad 50 lat. Zacier siedzi w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez 20 dni, zanim wino trafi do betonowych zbiorników na fermentację jabłkowo-mlekową. Calzadas to zjawisko, które zaskakuje i pozostawia wrażenie. Aromaty mentolu, dzikich jagód i lukrecji w połączeniu ze strukturalnym ciałem zapadają w pamięć. Skoncentrowane i długie na finiszu. Najlepiej zdekantować przed wypiciem lub pozwolić mu dojrzewać w butelce.

Podawać do:

Idealne do mięsnej uczy. Wino lubi kulinarne wyzwania.

