

Marqués de Griñón Reserva 2016



Rund vin, veldig balansert, intens rubinrød. Veldig velsmakende, med en overvekt av intense toner av moden rød frukt og vanilje som garanterer aldring



100% Tempranillo



Innhøstingen gjøres manuelt i kasser på 15-17 Kg, som losses ved et utvalgsbord. Etter dette, avstilkes druene og føres til gjæringstankene, hvor det gjennomføres en 1-2 dagers forgjæring ved lav temperatur, etter dette trinnet skjer den alkoholiske gjæringen, hvor sukkeret omdannes til alkohol ved en kontrollert temperatur. Vinen holder seg i kontakt med skallene i noen uker og etter dette skjer stripping og pressing av skallene som gjøres på en lett måte. Deretter gjør vinen en andre gjæring, malolaktisk gjæring, hvor epletsyre omdannes til melkesyre, en mykere syre enn den første. Etter dette går vinen inn i nye eller nesten 100 % franske eikefat på 225 liter. Fatene har en maksimal alder på 4 år.



Vinen lagres 24 måneder på Amerikanske eikefat etterfulgt av lagring i flaske

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

12965501

Produsent	Type	Land	District
Marqués de Griñón	Rødvin	Spania	Rioja
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,6	5,2	75 cl	6