

# 56 BARRICAS 2015

<b>SORTE</b>	Tempranillo.
<b>REBEN UND BODEN</b>	Die Trauben stammen von Reben ab, die vor über 45 Jahren (die ältesten des Weinguts) auf Tonboden im quadratischen Pflanzmuster angebaut werden.
<b>ERNTE UND ERZEUGUNG</b>	Die Lese erfolgt manuell in 200-kg-Kisten. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in konisch geformten Behältern statt, mit kontinuierlichen und kurzen Remontagen. Der Wein verbleibt in den Behältern, während der Trester weiterhin edle Tannine abgibt, dabei findet ein kleiner Abstich statt. Anschließend ruht der Wein zwei Tage, um dann in französischen und amerikanischen Eichenfässern umgefüllt zu werden, wo er 12 Monate reift. Nach der Flaschenabfüllung ruht der Wein mindestens weitere 12 Monate.
<b>VERKOSTUNGS-NOTIZEN</b>	Kirschrot mit violetten Nuancen, stoßen wir in der Nase auf Aromen nach balsamischen Mineralen, gefolgt von Obst und Trockenfrüchten, vollendet von Aromen nach Schwarze-Früchte-Marmelade und Schokolade, die auch im kräftigen und eleganten Geschmack zusammen mit den süßen Tanninen festzustellen ist.
<b>PASST ZU</b>	Empfohlen zu rotem Fleisch, Braten und Pasteten.
<b>OPTIMALE TEMPERATUR</b>	Zwischen 14 und 16 °C Die Flasche sollte mindestens eine Stunde vor dem Servieren geöffnet werden. Natürlich und unfiltriert hergestellter Wein, damit alle eigenen organoleptischen Eigenschaften bewahrt bleiben. Daher sind Schwebstoffe möglich.
<b>PHYSIKALISCH-CHEMISCHE PARAMETER</b>	Alkoholgehalt: 14,5 % Ph: 3,61 Säure gesamt: 5,79 g/l SO <sub>2</sub> gesamt: 81 mg/l Flüchtiger: 0,7 g/l Schwefel:

