

# PAIVA COSECHA 2018

**SORTE** Tempranillo, Merlot und Syrah

**REBEN  
UND  
BODEN**

Die Trauben stammen von eigenen aufgebundenen Reben auf frischen und tonhaltigen Böden, in Richtung NW-SO orientiert, um die höchstmögliche Lichtmenge ohne übermäßige Sonneneinstrahlung während der wärmsten Stunden zu nutzen.

**ERNTE UND  
ERZEUGUNG**

Die Lese erfolgt von August bis September. Durch kontrollierte Vergärung hergestellt mit sanften Remontagen, um die höchstmögliche Menge an hochwertigen Aromen und eine stabile Farbe zu erhalten. Der thermische Gärungsbereich befindet sich zwischen 22 und 27 °C, bis der optimale Punkt zum Abstich erreicht wird, um so die jüngsten und frischesten Aromen zu erzielen.

**VERKOSTUNGS-  
NOTIZEN**

Seine Farbe ist Kirschrot; in der Nase weist er blumige Aromen begleitet von Himbeere und Lakritze auf; im Mund ist er lebendig mit süßen Tanninen und angenehmer Säure.

**PASST ZU** Empfohlen zu rotem Fleisch, iberischem Schwein und Pasteten.

**OPTIMALE  
TEMPERATUR**

Zwischen 14 und 16 °C. Natürlich und unfiltriert hergestellter Wein, damit alle eigenen organoleptischen Eigenschaften bewahrt bleiben. Daher sind Schwebstoffe möglich.

**PHYSIKALISCH-  
CHEMISCHE  
PARAMETER**

Alkoholgehalt:	14,5 %	SO <sub>2</sub> gesamt:	81 mg/l
Ph:	3,61	Flüchtiger	0,7 g/l
Säure gesamt:	5,79 g/l	Schwefel:	



[www.bodegasmartinezpaiva.com](http://www.bodegasmartinezpaiva.com)