PAIVA CRIANZA 2016

SORTE	Tempranillo.
REBEN UND BODEN	Die Trauben stammen eigenen Reben, die vor über 20 Jahren auf Tonboden im quadratischen Muster gepflanzt wurden.
ERNTE UND ERZEUGUNG	Die Lese erfolgt, wenn die Tannine vollständig gereift sind. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur 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, amerikanischen und ungarischen Eichenfässern umgefüllt zu werden, wo er 10 Monate reift. Nach der Flaschenabfüllung ruht der Wein mindestens weitere 6 Monate.
VERKOSTUNGS-NOTIZEN	Kirschrot mit violetten Nuancen weist er in der Nase Aromen von balsamischen Mineralen auf, gefolgt von Obst, Trockenfrüchten und Schokolade. Die Aromen werden auch in seinem tiefgründigen und eleganten Geschmack zusammen mit seinen süßen Tanninen festgestellt.
PASST ZU	Empfohlen zu rotem Fleisch und Pasteten.
OPTIMALE TEMPERATUR	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.
PHYSIKALISCH-CHEMISCHE PARAMETER	Alkoholgehalt: 14 % Ph: 3,76 Säure gesamt: 4,56 /l SO_2 gesamt: 113 mg/l Flüchtiger 0,68g/l
AUSZEICHNUNGEN	

www.bodegasmartinezpaiva.com