

# PAIVA RESERVA 2013

<b>SORTE</b>	Tempranillo.		
<b>REBEN UND BODEN</b>	Die Trauben stammen von Reben ab, die vor über 45 Jahren (die ältesten des Weinguts) im Gobelet-System und im quadratischen Pflanzmuster angebaut werden. Der Boden ist lehmig mit hohem Kalkgehalt.		
<b>ERNTE UND ERZEUGUNG</b>	Die Lese erfolgt manuell in 200-kg-Kisten. Die Trauben gelangen per Schwerkraft in die Behälter, wo sie bei kontrollierter Temperatur (zwischen 18 und 24°C) vergären, dabei finden ständig kurze Remontagen statt. Die Mazeration im Anschluss an die Gärung dauert über 15 Tage und die unmittelbare Reifung erfolgt 16 Monate lang in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Die Reifung wird in der Flasche mindestens weitere 24 Monate fortgesetzt.		
<b>VERKOSTUNGS-NOTIZEN</b>	Seine Farbe ist Rubinrot mit Nuancen in Ziegelrot; in der Nase weist er Aromen von reifen Früchten und Kompott auf, begleitet von Vanille, Mineralen und balsamischen Aromen; im Mund ist er strukturiert und rund.		
<b>PASST ZU</b>	Empfohlen zu rotem Fleisch, Wild 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 %	SO <sub>2</sub> gesamt: 84 mg/l	
	Ph: 3,32	gesamt: 0,6 g/l	
	Säure gesamt: 4,55 g/l	Flüchtiger Schwefel:	

