



Altos de Tamaron Crianza

Unser Pagos del Rey Altos de Tamaron Crianza wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben 20 Jahre alter Weinreben der Sorte Tinta del País (Tempranillo) aus Olmedillo de Roa hergestellt.

Regionen

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
16-17 °C**

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Reichhaltige Aromen intensiver schwarzer Früchte, Kakao, Tabakblättern und würziger Eiche. Am Gaumen prächtig und vollmundig mit einem langen und eleganten Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt ausgezeichnet zum traditionellen Spanferkel aus Kastilien und ist die perfekte Begleitung zu Eintöpfen und Wild.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt. Der Most wird einer kalten Mazeration unterzogen (2 Tage) und anschließend bei kontrollierter Temperatur zwischen 24-26 °C vergoren, damit sich das Aromapotenzial optimal entfalten kann. Anschließend reift der Wein vor der Abfüllung 14 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen 9 Monate in unserem Keller.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 Mundus Vini: Altos de Tamaron Crianza 2017

2020 Berliner Wine Trophy: Altos de Tamaron Crianza 2017

2019 Asia Wine Trophy: Altos de Tamaron Crianza 2016

PLATA

2020 Bacchus: Altos de Tamaron Crianza 2017