



Condado de Oriza Crianza

Condado de Oriza Crianza wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben von 20 Jahre alten Weinreben der Sorte Tinta del País (Tempranillo) aus dem prestigeträchtigen Ort Olmedillo de Roa hergestellt.

□ Regionen

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14%

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

□ Verkostungsnotizen

Glänzendes Rubinrot mit einem Bukett intensiver, gerösteten Kräuter, vor allem Gewürznelken und Zimt, zusammen mit delikaten Aromen von Schokolade und reifen, dunklen Beeren. Am Gaumen wiederholen sich diese Aromen. Saftig und fruchtig mit reifen, gut integrierten Tanninen, mittelmundig, mit einem sehr langen, samtigen und süß-würzigen Abgang.

□ Speiseempfehlung

Perfekt zu Lamm-Tajine (mit frischen Datteln und Zimt), geschmorter Lammkeule oder zu geschmortem Rind mit Kartoffeln und Rotkohl.

□ Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgelesen bevor der 2-tägige Mazerationsprozess beginnt. Die Gärung bei kontrollierter Temperatur (25-28 °C) gewährleistet, dass sich die Aromen dieser Rebsorte optimal entfalten. Anschließend reift der Wein vor der Abfüllung 14 Monate lang in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche, bevor er 9 Monate in unserem Keller lagert.

□ Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 Mundus Vini: Condado de Oriza Crianza 2016

2019 AVGF Palmares National: Condado de Oriza Crianza 2016

SILBER

2019 AVGF Paris International Trophy: Condado de Oriza Crianza 2016

2019 Japan Wine Challenge: Condado de Oriza Crianza 2016