

Vinas del Vero Luces Tinto

"/>	ARTIKELNUMMER:	00281216
	NAME:	Vinas del Vero Luces Tinto 2016
	LAND:	Spanien
	ANBAUGEBIET:	DO Somontano
	JAHR:	2016
	ERZEUGER:	Vinas del Vero
	REBSORTEN:	Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
	FARBE:	rot
	BESCHREIBUNG:	Farbe: warmes Rubinrot mit violetten Reflexen Duft: aromatisch ausdrucksvolles Bouquet von reifen roten und schwarzen Früchten (Kirschen, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren) und zarten Gewürzen, unterlegt mit den feinen Röstnoten der Eiche Geschmack: am Gaumen verschmelzen die drei Rebsorten zu einer harmonischen Fülle von Aromen mit Noten von Waldbeeren, Toast und Gewürzen, rund und geschmeidig mit weichem Tannin und feiner Säurefrische für pures unkompliziertes Trinkvergnügen
	SERVIERVORSCHLAG:	vielseitiger Speisenbegleiter, vom BBQ mit Fisch, Würstchen, Koteletts und Gemüse über gemischte Vorspeisen und kalte Platten bis zu pikanter Pasta und Reisgerichten, schmeckt aber ebenso gut auch solo und funktioniert perfekt als offener Wein im Glasweise-Ausschank
	ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.00 % Restzucker: 3.90 g/l Säure: 4.95 g/l
	VORHER ÖFFNEN	nein
	LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 2 bis 3 Jahre
	HERSTELLUNG:	Die Trauben für den Luces Tinto stammen aus ausgesuchten, für die jeweilige Rebsorte am besten geeigneten Parzellen in den Weinbergen Barbastro und Pozán de Vero. Im Jahr 2016 startete hier die Lese in der dritten Septemberwoche mit dem Syrah, gefolgt von Tempranillo und zuletzt Cabernet Sauvignon, der in der ersten Oktoberwoche eingebracht wurde. Dank der anhaltend guten Wetterbedingungen, wurden die aromatisch wie phenolisch optimal ausgereiften Trauben ohne Eile gelesen, umgehend in die Kellerei geliefert und hier direkt bei Annahme, nach Herkunft und Rebsorten getrennt, kühl eingemaischt, um erste Farbe und Aromen aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Temperaturen wurden dann langsam hochgefahren und die Trauben bei maximal 25 °C in rund zehn Tagen vergoren, die Weine nach abgeschlossener alkoholischer Gärung durch einen dreimaligen Abstich von der Maische getrennt, die verschiedenen Partien zur finalen Cuvée vermählt und diese für vier Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche zur Reife gelegt. Luces Tinto wird nach vollendeter Reife nur leicht filtriert, auf die Flaschen gefüllt und für den Handel freigegeben.
	BODEN:	Sand, Silt, Lehm, Sandlehm, stellenweise auch Ton
	WEINNOTIZ:	Syrah, Tempranillo und Cabernet Sauvignon für die rote Luces-Cuvée stammen aus den 375 bis 525 Meter hoch gelegenen Weinbergen Barbastro und Pozán de Vero, nahe dem Fluss Vero. Die Reben wurden hier in den Jahren 1992 bis 2001 in nordsüdlicher Ausrichtung auf die überwiegend sandig-lehmigen Böden (Sand, Silt, Lehm, Ton) gepflanzt. Der erste Luces Tinto kam mit dem Jahrgang 2012 in den Handel.
	FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
	ALLERGENE:	Sulfite
	INVERKEHRBRINGER:	Vinas del Vero 22300 Barbastro Spanien
	EAN-CODE:	8421293031007

EAN-CODE KARTON: 8421293037009