



Art.-Nr.: 33362

## BODEGAS CASA PRIMICIA RESERVA

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>REBSORTEN</b>       | Tempranillo                              |
| <b>HERKUNFT</b>        | Spanien                                  |
| <b>ANBAUREGION</b>     | Rioja Alavesa                            |
| <b>QUALITÄTSSTUFE</b>  | Denominación de Origen Calificada (DOCa) |
| <b>FLASCHENGRÖßE</b>   | 0,750 l                                  |
| <b>ALKOHOLGEHALT</b>   | 14,5 % Vol.                              |
| <b>RESTSÜßE</b>        | 0,4 g/l                                  |
| <b>SÄUREGEHALT</b>     | 5,2 g/l                                  |
| <b>TRINKTEMPERATUR</b> | 16-18                                    |
| <b>VERSCHLUSS</b>      | Naturkorken                              |
| <b>EAN</b>             | 8421048029228                            |
| <b>AUSBAU</b>          | 100% Tempranillo                         |

### BODEN

Kontinentales Klima der Rioja Alavesa, heiße Sommer, kühle Nächte, recht trocken.

### BESCHREIBUNG

Nach Traubenselektion wurde für ca. 10 Tage vergoren, gefolgt von weitem 15 Tagen Mazeration. Reifung in Barriques für 12 Monate in amerikanischer und für weitere 6 Monate in französischer Eiche. Nach dem Füllen 12 Monate Flaschenreife. Tiefdunkles, konzentriertes Kirschrot. In der Nase üppig und vielschichtig, etwas Vanille, Kokos und Gewürze zu hochreifen Beerenfrüchten. Im Geschmack Aromen von dunklen Beeren, die Tannine sind wunderbar eingebunden. Gute Struktur mit viel Eleganz und langem Abgang. Dieser Wein begleitet hervorragend geschmortes Lamm, Fleischartöpfen, Wild und würzigen Hartkäse. 2010er: Goldmedaille MUNDUSvini 2016 2011er: Goldmedaille MUNDUSvini 2017 2011er: Goldmedaille Challenge International du Vin 2017