



Art.-Nr.: 30224

HERÈNCIA ALTÉS LA PILOSA

HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Terra Alta
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,6 g/l
SÄUREGEHALT	4,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Garnacha Peluda

BODEN

Sehr alte Weinberge (20-30 Jahre) auf einer Höhe zwischen 300 und 400m über Meeresspiegel. Mediterranes Klima mit ausgeprägtem kontinentalen Einfluss und kalten Wintern. Zwei dominante Winde beeinflussen die Qualität der Trauben: der "Cerc", ein kälterer Nordwestwind, der die Trauben daran hindert, ihre natürliche Säure zu verlieren, und der "Garbí", eine milde Meeresbrise, die dafür sorgt, dass die Trauben richtig reifen. Beide Winde verhindern auch Krankheiten und Fäulnis in den Trauben. Die Böden sind vor allem Ton und sandhaltig mit Kalkanteilen.

BESCHREIBUNG

Die Garnacha Peluda Trauben wurden trotz ähnlicher Reifezeitpunkte etwas getrennt vom Garnacha Negra geerntet. Anschließend wurden die Trauben entrappt und die Beeren leicht angequetscht. Bei täglicher Remontage wird der Wein bei 23-26 Grad Celsius im Edelstahltank vergoren. Die malolaktische Gärung und Reifung erfolgten dann für 10 Monate in neuen 500 Liter Fässern. Limitierte Produktion auf 6000 Flaschen. Der Wein zeigt sich von Rubinroter Farbe. In der Nase mehr an Gamay erinnernd zeigt er eine feine Rotfruchtigkeit nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren. Ein im Hintergrund auftretender Geruch von Schwarzwälder Kirschtorte lässt darauf schließen, dass etwas mehr Power dahinter steckt, als es im Beaujolais der Fall ist. Am Gaumen nimmt der Wein mehr Raum ein als er es vom Geruch vermuten lässt. Der Wein zeigt sich dennoch balanciert, wirklich trocken und mit einem präsenten und reifen Tanningerüst und

Kräuter-Twist. 92 Punkte: 2015er, Robert Parker, 227, The Wine Advocate

