

Art.-Nr.: 30155

CASA ROJO ALEXANDER VS THE HAM FACTORY RESERVA

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Ribera del Duero
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RETSÜßE	1,5 g/l
SÄUREGEHALT	4,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8436546822240
AUSBAU	100% Tinta Fina (Tempranillo)

BODEN

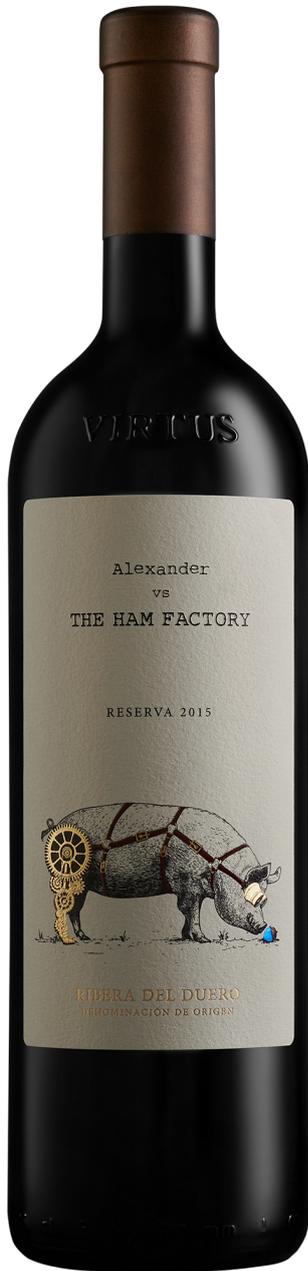
Ribera del Duero - kontinentales Klima mit atlantischen Einflüssen. Sehr karge Böden, wenig Niederschlag. Dieser Wein besteht zu 100% aus Tinto Fino, der aus den Ortschaften La Horra und Hontoria de Valdearados stammt, alle in der Provinz Burgos gelegen. Die Reben wachsen auf einer durchschnittlichen Höhe von 850 bis 900 Metern. Die Trauben stammen aus alten Weinbergen, die über 60 Jahre alt sind.

BESCHREIBUNG

Dieser Wein reifte 20 Monate in französischen Eichenfässern, wobei 10% der Endmischung eine malolaktische Gärung im Fass durchlief.

Der Wein zeigt eine mittel- bis hohe Farbdichte mit einem intensiven, dunklen Kirschrot und granatroten Reflexen. In der Nase präsentiert er sich intensiv und komplex mit Noten von schwarzen Kirschen, Brombeeren und einer mineralischen Nuance, begleitet von zarten Röstaromen. Am Gaumen ist er dicht, lang und samtig, mit einer geschmeidigen Textur und einem

CASA ROJO | SPANIEN | RIBERA DEL DUERO



würzigen, intensiven Nachgeschmack. Die sehr feinen Tannine verleihen dem Wein eine bemerkenswerte Länge im Mund. Die verschiedenen Komponenten vereinen sich zu einem ausgewogenen Wein, der am Gaumen langanhaltend und sehr aromatisch ist. Hier finden sich sowohl die Essenz des sehr reifen Tempranillo als auch die harmonisch integrierten Aromen der Reifung in französischem Holz wieder.

Dieser kräftige Rotwein schreit nach einem saftigen Rindersteak oder Pata Negra und reifem Schafskäse.