

Zoñan

Vin type: Rødvin

Økologisk: Nej

Vinproducent: Pago de Ina.

Appellation: D.O. Ribera Del Duero.

Provins: Castilla y León

Land: Spanien

Klassifikation: Crianza.

Drue type: 100% Tempranillo

Alkohol: 14%

Fadlagring: Vinen lager i 225 liters fade nye franske egetræsfade Vine lagre i 15 måneder på fad.

Flaskelagring: 12 måneder.

Alder på vinstokke: > 40 år

Antal flasker: 1135

Højde: 600 – 800 meter

Høstmetode: Manuelt

Drikkemoden: Nu og ca. 10 år frem fra høståret.

Serverings temperatur: 15 – 17 ° C

Smagsnoter:

Farve:

Farven er klar rød med violette nuancer.

Aromaer:

I næsen sker en eksplosion af sorte frugter med strejf af balsamico og kaffe.

Smag:

Smagen er også eksplosiv, silkeagtig, elegant og fyldig og eftersmagen byder på overraskelser af elegance.

Vin og mad:

Kød, vildt, lam, kylling, gris, kalv og oksekød samt modne oste.

