

Tintoralba Organic Selección

Specificaties

Afkomst: DO Almansa	Smaakprofiel: Stevig, zacht en romig
Alcoholpercentage: 13 %	Kleur/soort: Tinto Reserva
Serveertemperatuur: 14-16°C	
Serveertip: Past perfect bij complexe, krachtige gerechten. Denk aan wildgerechten: ree, hert, eend maar ook zeker een aanrader bij gegrilde gerechten of delicate gerechten waarin truffel verwerkt is, bij rijke sauzen of donkere chocolade..	
Rijping: 12 maanden rijping op nieuwe eik	

Awards	Kenmerken
94 points – Guía del Vino 2017 Gold – Monovino 2017 Gold – Gran Selección Cast. La Mancha 2016 Silver – Bacchus 2016 90 points – Vinous 2016 & 2017 90 points – Stephen Tanzer 2013 & 2014 Silver – Bacchus 2014 Gold – Vinos de la Tierra de Don Quijote 2012 Gold – Concours Mondial Bruxelles 2010 Gold Gran Selección – Gran Selección Cast. La Mancha 2009 Gold – Bacchus 2008 90 points – Wine Advocate, Parker 2004 Gold – Brussels World Wine Competition 2003	Druivenras: 100% Garnacha Tintorera van druivenstokken van meer dan 30 jaar oud. Biologische wijnbouw. Wijnbouwer: Coöperación Tintoralba

Proefnotitie:



Handgeplukte druiven, **single vineyard van meer dan 30 jaar oud.**
 Beperkte opbrengst wat resulteert in een beperkte productie, slechts 5000 flessen per jaar. **“Microcuvee”**

Ecologische wijn met minerale aroma's gecombineerd met rood fruit en een specifieke rokerigheid afkomstig van de houtrijping. 12 maanden rijping op nieuwe eiken vaten.

Zacht en gebalanceerd met behoud van de karakteristieke mix van minerale en fruitige aroma's.



