



## BARCOLOBO VIÑEDOS Y BODEGAS CRIANZA «VICTORIA» VDT CASTILLA Y LEÓN

Beim Barcolobo präsentieren sich Frucht und Holz in absoluter Harmonie. Ererobert auch den verwöhntesten Gaumen. Aus handgelesenen Trauben vom Weinberg an den Gestaden des Duero. Ein Genuss, der niemanden kalt lässt!



Gebindecode	Karton à 6 Fl.
Produzent	Barcolobo Viñedos y Bodegas
Herkunftsland	Spanien
Region	Castilla y León
Vol. %	14%
Volumen	75 cl
Jahrgang	2014
Serviertemperatur	15° - 18°
Passt zu	Rind, Wild, Gemüse, Eintopf, Hartkäse
Schwere	Mittelschwerer Wein
Lagerfähigkeit	Lange Lagerfähigkeit (5-8 Jahre & länger)
Traubensorte	Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon
Auszeichnungen	92 Punkte Guía Peñín, Bronze International Wine Challenge, Gold Concours Mondial de Bruxelles, Silber Expovina 2018

### Degustationsnotiz

Kirschrote Farbe mit bordeauxfarbenen Reflexen im Glas. In der Nase zeigen sich fruchtige und balsamische Noten. Daneben würzige Röst-Nuancen. Am Gaumen ausdrucksvoll und fruchtig mit einem langen und feinen Abgang.

### Vinifikation / Hintergründe

Die Rebstöcke wachsen auf sandigen und steinigen Böden entlang des Duero-Flusses. Die Lese erfolgt von Hand in Kisten zu 15 kg, mit Selektion im Weinberg und in der Kellerei. Die Trauben werden mit den weinbergeigenen, autochthonen Hefen weiterverarbeitet. Die Gärungszeit beträgt 15 Tage bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks. Die Weinbereitung erfolgt getrennt nach den verschiedenen Sorten und Parzellen. Der junge Wein wird während 12 Monaten in Barriques aus französischer Eiche und weitere 12 Monate in der Flasche ausgebaut.