Vino de la Tierra de Castilla y León

Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL

Altos de Tamaron, hergestellt aus der Rebsorte Tempranillo, reiht sich in das Sortiment der geschützten geografischen Angabe von Castilla y León ein. Sie sind im Volksmund als Vinos de la Tierra de Castilla y León bekannt und ihr Anbaugebiet umfasst alle Gemeinden der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León.
Es handelt sich um ausgewogene Weine, die durch den Reifungsprozess der Trauben, die dem Klima der Region mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ausgesetzt sind, entstehen.

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla y León eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla y León, auf der nördlichen Hochebene Spaniens, stammen.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **14 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 16-18º C servieren**

Verkostungsnotizen

Frische Früchte, Himbeere, mit leicht mineralischen Noten. Subtil, elegant und schlemmerisch.

Speiseempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch vom Steingrill. Er kann auch zu Eintöpfen mit kräftigen Soßen wie iberischen Bäckchen oder Ochsenschwanz gereicht werden.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie einem 8-tägigen Mazerationsverfahren unterzogen werden, damit die Traubenhaut mit dem Wein in Berührung kommt. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (22 ºC) gegoren, um die Entfaltung des optimalen Aromapotenzials sicherzustellen. Dadurch erhält der Wein seine charakteristische Färbung und den Tanningehalt. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Mundus Vini: Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL 2024