D.O.Ca. Rioja

El Círculo Tempranillo

El Círculo Tempranillo entsteht aus erlesenen Tempranillo-Trauben, der traditionellen Rebsorte in La Rioja. Die Region steht unter dem Einfluss des Atlantiks, wodurch, zusammen mit einer sorgfältigen Weinherstellung, ein komplexer, süßer und vollmundiger Wein mit blumigen Aromen und dem Geschmack nach schwarzen Beeren entsteht.

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten bei 15 ºC**

Verkostungsnotizen

Der Wein glänzt rubinrot mit jugendlichen purpurfarbenen Tönen. Das Bukett enthält intensive Aromen von roten Beeren. Angenehm frisch, lang am Gaumen, rund und ausgeglichen. Langer Abgang mit einem Hauch von schwarzen Beeren.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu Cesar-Salat, Pasta, Reisgerichten oder Hühnchen.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und für die Mazerationsperiode (48-72 Stunden) leicht zerdrückt und gekühlt, damit der Saft und die Haut in Kontakt kommen. Anschließend erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 21-23ºC.