



2021 Peña Real Roble D0 Bodegas Resalte

Produzent	Bodegas Resalte
Herkunft	Ribera del Duero, Spanien
Traubensorten	Tempranillo
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Die fünf Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche, machen ihn zu einem sehr gefälligen, runden und weichen Begleiter. Dunkle Waldbeeren, etwas Pflaume und einen zarten Hauch von Vanille erwarten einen im Glas.

Vinifikation und Ausbau

Der Peña Real Roble wird aus Weinbergen hergestellt, die im Durchschnitt mehr als 15-20 Jahre alt sind. Zu diesem Zeitpunkt beginnt der Weinberg selbst, seine Produktion auf natürliche Weise zu reduzieren, um seine Qualität zu steigern. Es werden Böden ausgewählt, die uns mehr Eleganz und Kraft sowohl im Aroma als auch am Gaumen verleihen. Die Reifung in Fässern, die meisten davon neu, 60 % aus französischer Eiche und der Rest aus amerikanischer Eiche für mindestens 5 Monate, führt zu einer Verstärkung der aromatischen Eigenschaften, wobei ein gutes Gleichgewicht zwischen dem fruchtigen Ausdruck des Tempranillo und den Röstaromen und Aromen der Eiche erhalten bleibt.

Passt zu

Würzigen Pastagerichten, dunklem Fleisch und Käse.