



avañate

BODEGAS VINUM VITAE

HERSTELLUNG

Autorwein hergestellt mit Trauben der Sorte Tempranillo, manuell geerntet in eigenen Winbergen in einem Umweltintegrierte Weinbau. Auswahl der Trauben im Weinberg und Weinkeller.

Nach Ablauf einer voreingestellten Maischergärung in kalten und anschließende alkoholische Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl zur eine maximalen Temperatur von 28°C, es gab eine Elternschaft während 12 Monaten in neuen französischen Eichenfässern um Komplexität beizutragen, die Früchte schonen und mit dem Holz harmonisieren.

Die Flaschen werden ohne Filtrierung, Stabilisierung und ohne jegliche Behandlung gefüllt. So glänzt seine volle Persönlichkeit und die Qualitäten die von Erde und Früchte hervorkommen.

NOTE DER WEINPROBE

Farbe: Von intensive rote Farbe mit violetten cherry Farbtönen in dünne Schicht, sauber und hell.

Nase: Von komplexe und mächtige Aroma zwischen schwarzen Reifen Früchten (Pflaumen, Johannisbeeren, Brombeeren) und Holznoten (Gewürze, Karamell, Kaffee, Vanille) bestens Verbundet.

Mund: In den Mund ist ein gut strukturierter Wein, geräumig und fleischig, mit guter Balance zwischen Säure und Alkohol, mit zarten Tanninen.

Erntejahr: 2.012
Geschrenkte Produktion: 3500 Flaschen
Traubensorte: TEMPRANILLO 100%
Crianza: 12 MONATE IN FASS
Höhe der Weinbergen (m): 850
Leistung (Kg/Ha): 3.500
Einschenktemperatur (°C): 16 -18°C
Vor dem Verzehr belüften lassen.

Bodegas Vinum Vitae, S.L.
Ribera del Duero. Gumiel de Izán, Burgos

www.avañate.es
vinum.vitae.bodegas@gmail.com