



VIÑA CUESTA COLORÁ

VIÑA CUESTA COLORÁ TINTO



Was diesen Wein besonders macht:

Ein organischer, Sulfid freier Tempranillo Wein. Dieser Wein ist der Autorenwein der Familie Parra Organic. Hergestellt aus den besten Tempranillo Trauben aus dem Cuesta Colorá Weingut. Der Wein ist ein reines, Sulfid freies Beispiel eines spanischen Rotweins mit den besten Rebsorten.

Rebsorte: Biologische Tempranillo 100%

Sulfid freie Weinherstellung: Es werden nur die besten Trauben genutzt. Die Trauben werden gereinigt und Stahltanks aufbewahrt, welche zuvor mit destilliertem Wasser und Salz gereinigt wurden. Die Fermentation findet statt durch Hefen welche von den Trauben stammen. Die Reifung und Abfüllung findet in einem sauerstofffreien Umfeld statt.

Verkostung: Ein klarer, leuchtend granatfarbener Wein. In der Nase hat der Wein das Aroma nach frischen roten Kirschen, roten Himbeeren und wilden Erdbeeren mit einer Note von kandierten Beeren. Auf der Zunge ist der Wein erfrischend mit einer Note von wilden Blumen und überfließenden Geschmack nach saftigen roten Früchten, ausgeglichen wird dies durch eine reine Säure am Gaumen. Es ist ein Wein, der zu einem Picknick getrunken, oder zu einem Abendessen genossen werden kann.

Speiseempfehlung: Fleischplatten, milde Käsesorten, Hamburger oder Spagetti Bolognese.

Alkoholgehalt: 13,5%



BODEGAS PARRA JIMÉNEZ. Office and Winery

Ctra. Pedernoso Km. 3.6. 16650 Las Mesas (Cuenca), Spain | Tel: +34 607 707 932 | Email: info@bodegasparrajimenez.com

www.parrafamilyorganic.com