



RADIO BOKA TEMPRANILLO TINTO CASTILLA



Druivenras/ vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt, op het moment dat ze optimaal gerijpt zijn, in september. De temperatuur gecontroleerde fermentatie vindt plaats bij 24-28 °C in RVS tanks. Een percentage van de wijn rijpt in Frans eikenvaten voordat het opnieuw in de eind blend terecht komt. Deze wijn bestaat voor 100% uit Tempranillo druiven.

Proefnotitie

Het bouquet toont aroma's van rijpe pruimen en kersen. Mond vullend sap, zwoel fruit, licht kruidig en zachte specerijen als vanille en kaneel met een lange afdronk.

Wijn/ spijs

Heerlijk om te combineren met gegrilde groente, vleesgerechten en harde kazen.



PRODUCENT

Hammeken Cellars

Hammeken Cellars is gespecialiseerd in moderne Spaanse wijnen en heeft zich sinds 1996 gevestigd in de wereldwijde wijnindustrie. Hammeken Cellars is toegewijd aan het introduceren van druivensoorten aan de wereld die diepe wortels hebben in de Spaanse geschiedenis; elke druivensoort kan een uniek verhaal over Spanje vertellen.



INFO

Productnummer	6578/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Castilla-La Mancha	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	6	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	5.5	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8436539760047
		GTIN verpakking	8436539760054