



Lar de Sotomayor Vendimia Seleccionada

Weindaten.

- Art der Wein: Rot Vendimia Seleccionada.
- Rebsorte: 100% Tempranillo.
- Denominación de Origen (Región): Rioja.
- Herstellung: 20 Tage Mazeration in kegelförmigen Gärtanken aus Edelstahl bei kontrollierter.
- Reifung im Eichenfass: 6 Monate und mehr als 9 Monate in der Flasche.

Probekarte.

- Tempranillo.
- Farbe: starkes kirschrot.
- Komplex und kräftig, es zeichnen sich Waldfrüchte, Milch, Minerale, Menthol, Laubwerk und Gewürze (Vanille) ab.
- Sehr schmackhafte, frische und obstartige Blume. Geschmacksempfindung wie Johannis- und Brombeeren. Langes Ende ohne seine Frische zu verlieren.



DOMECO & JARAUTA
BODEGAS