

Locos por el Vino Barambán

Proefnotitie: Diepe robijnrode kleur met verleidelijke aroma's van viooltjes, bessen en bramen. Krachtige en zijdezachte smaak, waar een combinatie van bramen, pruimen en kersen naar voren komt. Een goede balans tussen fruitige, bloemige en kruidige tonen met hints van eikenhout. Aanhoudende afdronk.

Specificaties:
Producent Locos por el Vino
Druivensoorten garnacha (50%), tempranillo (50%)
Land van herkomst Spanje
Streek / Gebied DO Campo de Borja
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 15%

Smaakprofiel: Kruidig, fruitig, bloemig, krachtig

Vinificatie: De druiven van de tempranillo komen van 25 tot 35 jaar oude wijnstokken, waar de garnacha stokken 15-25 jaar oud zijn. De twee varianten worden afzonderlijk gefermenteerd in kleine RVS tanks. Garnacha onder een gecontroleerde temperatuur van 25°C tot 30°C, Tempranillo op een temperatuur van 20°C en 22°C. Daarna rijpt de Garnacha 6 maanden op Amerikaans eikenhout, en de Tempranillo gedurende dezelfde periode op Frans eikenhout.

Wijn & spijs: Pasta, gevogelte, rund- en kalfsvlees.

Achtergrondinformatie: Locos por el Vino is het gemeenschappelijke project van de oenologen Miguel Sanmartín en Sergio Chueca, in samenwerking met wijnmaker Chris Ringland. Het doel? Wijnen creëren die hun passie belichamen. Wijnen waar je verliefd op wordt!

De productie van deze wijnen vindt plaats in het wijnhuis en de kelders van Alto Moncayo. De wijnen hebben de klasse van de Alto Moncayo wijnen, met een meer informele manier en met een jongere doelgroep. De kennis & passie van de drie heren leidt tot een unieke en innovatieve aanpak, waarbij weinig tot geen hout wordt gebruikt bij de productie. Het resultaat zijn levendige, rijke en onderscheidende wijnen, die uitnodigen om ervan te genieten.

