

El viaje de Ramón

TEMPRANILLO 2014



REBSORTE
100% Tempranillo



2014 ERNTE / LESE

Der Vegetationszyklus des Jahrgangs 2014 wurde durch starke Niederschläge geprägt. Einem kalten und feuchten Winter folgte warmer und angenehmer Frühling, perfekte Voraussetzungen für einen guten Austrieb und einen perfekten Start des Vegetationszyklusses. Ein relativ kühler Sommer mit hoher Feuchtigkeit begünstigte ein langsames Reifen der Trauben. Am Ende des Sommers sorgten hohe Temperaturen in Kombination mit regnerischen Tagen für einen heterogenen Reifegrad. Dank der hervorragenden Arbeit, die im Weinberg geleistet wurde, ist es uns gelungen jede Parzelle zum besten Zeitpunkt zu ernten.



WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nachdem die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen wurden, wurden sie zum Weingut gebracht, wo alle Trauben, die keine optimale Qualität aufwiesen, aussortiert wurden. Die ausgewählten Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Die Gärung fand in Edelstahltanks bei Temperaturen von bis zu 28-29°C statt. Nachdem die Farbextraktion den optimalen Grad erreicht hatte, wurde der Wein für 8 Monate zum Ausbau in Barriquefässer aus neuer amerikanischer Eiche umgefüllt.



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kirschrot mit violetten Reflexen präsentiert sich dieser Tempranillo im Glas. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen schwarzen Früchten wie Brombeeren und Pflaumen mit einem Hauch von Lakritz. Im Hintergrund zeigen sich Aromen von Joghurt, Gewürzen und zarten Noten von Kakao, die durch die Reife im Barrique entstanden sind. Am Gaumen gibt sich der Wein rund und harmonisch, es vereinigen sich eine angenehme Säure und ein mittlerer Körper mit samtig-weichen Tanninen. Im Abgang wiederholt sich das Aromenspiel des Bouquets: reife schwarze Früchte und sanfte Gewürze führen diesen Rotwein zu seiner unvergleichlichen Vollendung.



SERVIEREMPFEHLUNG

Am besten zwischen 16° C und 18° C. Ein perfekter Begleiter zu fettreichen Fischarten wie Makrele, Hering oder Atlantischer Lachs, Pastagerichten, Risotto oder der typischen spanischen Tortilla.