

Señorio de P.Peciña Gran Reserva

Spania / Rioja

Druer til Gran Reserva er fra de eldste vinmarkene, 40-50år, rundt San Vicente de la Sonsierra som ligger helt vest i Rioja alt på 500-600moh. Her møtes det atlantiske og mediteranse klimaret. Jordmonnet er i all hovedsak kalkrik leire. Mosten spontanfermenteres i ståltanker. Vinen lager så videre min 48mnd i brukte amerikanske eikefat. Under modningen vil vinen gjennomgå "racking 2 ggr/år etter "trasiego" metoden- Vinen "racks" manuelt fra fat til fat med hjelp av gravitasjon som bidrar til ønsket og oxideiring av vinen. Vinen tappes ufiltrert å lagres så minimum 36mnd på flaske før lansering.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCa
Produsent	Bodegas Hermanos Pecina
Årgang	2011
Druetyper	95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Graciano
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: < 3 g/l Syre: 6,2 g/l
Karakteristikk	Mursteinsrød. Konsentrert og kompleks smak av modne røde bær, krydder, tobakk, lær. Tørr og frisk med integrerte tanniner. Moden frukt.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15120401	6163430	kr. 494,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drinks for every moment