

Finca Viñoa 2018 Cuvée aus DO Ribeiro



Hersteller und Abfüller: Pazo Casanova, do Rio, Camiño de Souto Sanin, 1, 32990 Arrabaldo, Spanien

Anbaugebiet: DO Ribeiro

Rebsorte: Brancellao, Caíño, Sousón

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: trocken.

Boden: Granit und Schiefer

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Säuregehalt: 4,9 g/l

Restzucker: 0,9 g/l

Passt zu: Rotem Thunfisch, geschmortem Rebhuhn, Asiatischer Küche

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Beim Finca Viñoa kann man gar nicht aufhören, Aromen aufzuzählen, so intensiv ist er.

Aber Vorsicht! Intensiv ist nicht mit stark zu verwechseln, bitte!

Der Finca Viñoa tinto ist der beste Beweis, dass ein **richtig guter Wein nicht aus alten Reben bestehen muss.**

Die des Finca Viñoas sind ungefähr 15 Jahre alt und liegen im **Avia Tal mitten in Ribeiro im Nordwesten Spaniens.**

Die Trauben werden **manuell gelesen** und danach nochmal vom Hand am Vibriertisch sortiert, damit es auch wirklich nur die in den Wein schaffen, die den **hohen Qualitätsansprüchen des Enologen genügen.**

Alkoholische und malolaktische Gärung im Holzfass mit 500 Litern Fassvermögen. Danach **reift der Wein für mindens 6 Monate in französischer Eiche und weitere 3 Monate in der Flasche.**

Wenn er dann endlich eingeschenkt werden kann, zeigt er sich **kirschrot mit himbeerfarbigem Rand.**

In der Nase dann die oben beschriebene Aromenexplosion. **Dunkle Beeren (Brom-, Blau- und Himbeeren), Lavendel, Mohn, Zedernholz. Schwarze Pfefferkörner und Balsamico.**

Im Mund ist der Auftakt dann frisch. Mit **saftigen Beeren, leichter Muskatnuss, Vanille und einem Hauch Wildkräutern.** Dabei trotzdem ein ganz kleines bisschen atlantisch (also zwar staubtrocken, aber trotzdem frisch).

Ein **langer, intensiver Abgang und bleibende Beerenerinnerungen am Gaumen** bringen dich dazu, immer wieder nachzuschenken.