



Estaciones Tempranillo

Castilië - La Mancha, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Droog klimaat met hete, zonnige dagen en koele nachten. De bovenste laag van de bodem bestaat uit kalksteen.

VINIFICATIE: De druiven worden ontsleed en gekneusd. De vergisting duurt 16 dagen en vindt plaats in RVS tanks op 26 graden Celsius. Na de malolactische vergisting wordt de wijn gebotteld.

DRUIVEN: tempranillo

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Kersenrode wijn met een ronde, fruitige smaak en aroma's van rood fruit, zoethout en een florale afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Veelzijdige wijn! Uiteraard goed in combinatie bij jamón Iberico, diverse kazen en gegrild vlees, maar ook heel geschikt om te serveren bij vegetarische gerechten.

ESTACIONES



Wijnhuis Estaciones is gelegen in een bevoorrecht wijngedebied in het zuidoosten van de provincie Albacete. De bodem van kalksteen en het extreme klimaat zijn er ideaal voor de productie van typische Spaanse druiven. De dagen zijn heet en zonnig, de nachten koel, waardoor de druiven optimaal rijpen, maar ook frisheid behouden. Er valt zeer weinig regen, dus de druivenstokken moeten hard werken om het beste uit de bodem naar boven te halen. Estaciones produceert heerlijk toegankelijke wijnen voor een prima prijs. Perfecte huiswijnen, zowel voor thuis als in de horeca.