

Casa de la Ermita Dulce Tinto Monastrell

Omschrijving

Deze zoete versie van de Monastrell wordt geproduceerd met overrijpe druiven waardoor de wijn een fraaie zoetheid en concentratie krijgt. De wijn is zoet maar niet te zwaar. Mooie geurimpressies van zwarte bes, wilde aardbei, mocca, chocolade, kaneel en andere kruiden. De wijn heeft zachte tannines die de zoetheid complementeren.

Druivenras(sen)

Monastrell

Vinificatie

De overrijpe druiven worden als laatste geplukt om veel zoetheid en concentratie te verkrijgen. Na de vergisting ondergaat de wijn 3 maanden lagering op eikenhouten vaten, daarna verdere rijping op 50 cl. fles.

Herkomst

Het wijngebied Jumilla ligt in de provincie Murcia in het oosten van Spanje.

Eettips

Een goede begeleider bij desserts met rood of zwart fruit, chocolade of blauwe kazen (Roquefort of Cabrales).

Wijnhuis omschrijving

Casa de la Ermita is het eerste officieel erkende biologische wijnbedrijf en één van de modernste wijnbedrijven in Jumilla. Deze Bodega bezit ruim 100 hectare wijngaarden gelegen tussen 400 en 800 meter boven de zeespiegel voornamelijk beplant met Monastrell, Cabernet sauvignon, Petit verdot en Syrah voor rode wijnen en Viognier, Roussanne en Marsanne voor witte.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0426053
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	50
Alcoholpercentage:	15
Jaar:	2021
Land:	Spanje
Streek:	Jumilla
Appellatie:	DOP Jumilla
Wijnhuis:	Casa de la Ermita

