



UGARTE COSECHA

Die Frische der Jugend

Moderner Wein, der frische Früchte mit würzigen Noten vereint, die aus dem kurzen Ausbau in Barrriques stammen und für Aromaintensität sorgen.

AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator: 90 Points

Japan Wine Challenge: Bronze

ERGEBNIS DER VERKOSTUNG

AUSSEHEN

Sauber, glänzend, intensive kirschrote Farbe mit granatroten Sprenkeln.

NASE

Rote Beeren und Lakritz kombiniert mit toastigen Aromen und Vanille.

GAUMEN

Ausgewogen, frisch und harmonisch. Eine hohe Aromenintensität gefolgt von fruchtigen und toastigen Holznoten im Abgang.

MERKMALE

HERKUNFTSBEZEICHNUNG: Rioja

WEINSORTE: Joven mit halbem Ausbau

REBSORTE: 80 % Tempranillo • 20 % Garnacha

LESEERTRAG: 4500 Liter/Hektar

WEINBEREITUNG: Kaltmischung zur Extraktion von Aromen und anschließende alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen für 10 Tage bei 15-28 °C. Malolaktische Gärung im Tank.

AUSBAU: 4 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche und 4 Monate Flaschenausbau.

LAGERUNG: 15 °C, 70 % Feuchtigkeit.

IDEAL ZU: Weißes Fleisch, Braten, Wurst, Käse, Pilze....

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

ANALYSE

ALKOHOLGRAD:
13,5 %vol

GESAMTSÄUREGHALT:
4,65 g/l Weinsäure

FLÜCHTIGE SÄURE:
0,42 g/l

RESTZUCKER:
0,9 g/l

Enthält Sulfite