



## Ibice Tempranillo/Cabernet Sauvignon

### 50% Tempranillo, 50 % Cabernet Sauvignon

---

Gebiet:	Land Castilla y León
Produktion:	200.000 Flaschen
Farbe:	Kirschrot mit Rubin Tönen
Technische Angabe:	
pH	3.5
TA	5.1
RS	0
Alc	13,5
Verpackung:	Flaschen pro Karton 12 (stehend)

---

**Herstellung** Kalte Mazeration vor der alkoholischen Gärung, um die Farbe zu verstärken, wichtiger Schritt um den Wein auszubalanzieren, denn wir suchen vollmundige Weine die samtig aber leicht im Mund sind. Während des Alterungsprozesses, werden besondere Hefen zugesetzt um die Anzahl an Polyphenolen zu erhöhen. Der Wein bleibt dann 12 Monate in amerikanischen Barriquenfässern. Nachdem die Mischung beider Weine durchgeführt ist, geht der Älterungsprozess in verschiedenen Barriquen-Arten zu Ende. Die Barriquen werden nach der Verkostung jeder einzelnen Charge ausgewählt. Niemand in Castilla y León benutzt dieses Verfahren und produziert dabei Weine unter 2 Euro.

**Weinberg:** Der Weinberg liegt in *San Román de Hornija*, Valladolid.

**Mikroklima:** Die Gegend befindet sich nah am Fluss Duero und hält lange die Feuchtigkeit, wodurch ein perfektes Gleichgewicht zwischen Alkohol und erforderlicher Säure bei dem frischen Wein möglich wird.

*Ibize zeigt komplexe Aromen und eine Mischung aus Lakritze mit Vanille, Kaffee und Gewürzaromen. Am Gaumen ist er ölig, lang und mit Körper. Passt sehr gut zu verschiedenen Gerichten: Gebratener Truthahn, Käse, Fleisch vom Grill, Paella, Schweinefleisch Eintopf und Wild.*

---

RODRÍGUEZ SANZO S.L C/ Manuel Azaña 9, local 15, 47014 VALLADOLID (ESPAÑA)

☎ +34 983 150 150 fax: +34 983 150 151 🌐 [www.rodriгуezsanzo.com](http://www.rodriгуezsanzo.com)

✉ [valsanzo@valsanzo.com](mailto:valsanzo@valsanzo.com)