



NASSOS

100 % Garnacha



Gebiet:	Priorat		
Verpackung:	Flaschen pro Karton	6 (stehend)	
	Karton in jedem Pallet	100 (Europallet)	
	Karton in jeder Reihe	20 (5 Reihen)	
Maße in mm : (L x B x H)	255 X 175 X 304		
EAN CODE Flasche:	8435328700110		
EAN CODE Karton:	18435328700117		

Herstellung: 5-tägige Kriomazeration bei 9° C. Dann weitere Mazeration über 21 Tage, in denen die Gärung stattfindet. Nach der malolaktischen Gärung bleibt er 9 Monate in 300 und 500 Liter Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Bis zur Abfüllung bleibt er im Tank.

Weinberg: *Priorato* is geologisch gesehen einzigartig. Der Boden besteht aus Schiefer und weichen Erdschichten, und bewahrt sehr gut die Feuchtigkeit. Damit ist er ein perfekter Boden für den Anbau von Reben.

Mikroklima: Der Weinberg liegt auf einer Höhe von 300 Metern zwischen dem Tal des Flusses Siurana und dem Montsant-Gebirge, wo sich eisige Winde aus dem Montsant mit warmen Winden aus dem Osten kreuzen. Die durchschnittliche Temperatur beträgt 15° C, die monatlichen Niederschläge liegen bei 400-600 mm.

Verkostung: *Nassos zeigt ein wunderschönes Kirschrot mit Granat-Tönen. Düften nach reifen Früchten mit Wildfrucht- Tönen und balsamischen Nuancen. Gut integriertes Holz mit einem Touch nach Schokolade und Gewürzen. Frisch am Gaumen mit einem eleganten Hauch nach reifen Früchten. Perfekter Begleiter von Fleischartöpfen, hellem Fleisch, gegrilltem Fleisch, blauem Fisch und sahnigen Käsen.*