



T-Sanzo Tinto

100 % Tempranillo

12 Monate in französischer Barrique

Gebiet: Vinos de la Tierra de Castilla y León

Verpackung: Flaschen in jedem Karton 12(stehend)
Karton in jedem Pallet 60
Karton in jeder Reihe 12 (5 Reihen)

Maße mm
(L x B x A) 319 x 239 x 319

EAN Code bottle: 8435328700004

EAN Code case: 28435328700008



Herstellung: Die Tempranillo-Weine entstehen separat und werden dann zusammen in den Barriquen ausgebaut. 6-tägige Kriomazeration bei 10° C um die maximalen Aromen und Farben zu entfalten aber ohne die Qualität der frischen Früchte aufgrund einer übermäßigen Mazeration während der Gärung zu beeinträchtigen.

Nach der malolaktischen Gärung wird die exakte Mischung festgelegt und durchgeführt, dann wird der Wein in neue Barriquefässer aus amerikanischer Eiche gebracht, wo er 6 Monate bleibt. Der Wein ruht bis zu seiner Abfüllung in Tanks.

Weinberg: Die 100% Tempranillo Trauben stammen aus verschiedenen Terroirs von *Ribera del Duero*, *Toro* y *Rueda*. Aus diesem Grund finden wir unterschiedliche Böden vor, die sehr verschiedene Trauben produzieren und dazu noch je nach Jahrgang variieren. Dies ermöglicht uns, jedes Jahr die Mischung je nach Wetterbedingungen und Entwicklung des Weinbergens, neu festzulegen. Auf diese Weise können wir die Qualität des Produktes sicherstellen.

Verkostung *T - Sanzo zeigt eine intensive Kirschrote Farbe mit intensiven rubinroten Schimmern.. Köstliches Bukett nach reifen Früchten, geschmückt, geschmückt mit Noten nach Vanille und Mokka. Rund mit schwarzen Früchte,*

Perfekter Begleiter zu Pasta, einigen Fleisch und Käse.