



## Valsanzo Selección de Familia

<b>Anbaugebiet</b>	D.O. Ribera del Duero
<b>Rebsorte</b>	95% Tinta fina 5% Cabernet Sauvignon

**WEINBERG:** Gobelet-Anbau auf einem 850 m hohen Weinberg im Herzen des Ribera-del-Duero-Gebietes. Der Boden besteht aus Lehm mit Kiesel und Sand versetzt.

**HERSTELLUNG:** Die Reben werden 6-8 Tage bei 10° C eingelegt. Gärung mit einheimischer Hefe in Holztanks. Malolaktische Gärung in Barriquen. **21 Monate Ausbau in neuen Barriquen aus französischer Eiche**

ANALYSE	
Alkohol	15%
Säure	5 g/l
Zucker	1 g/l

### VERKOSTUNG:

**Kräftiges Picota-Kirschrot** mit violetten Nuancen. Aromen nach schwarzen **Wildbeeren**, **balsamisch** mit einem Hauch von **Minze**. Er eignet sich hervorragend, um sofort getrunken zu werden, obwohl dieser Wein bis zu 10 Jahre altern kann.



**PASST ZU:** Besonders gut zu Lamnbraten und Rindfleisch.

