

# DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

## Sélection de Vin

### Oromonte Tinto Garnacha

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>EIGENAAR:</b>              | Bodegas Navarro Lopez   |
| <b>LAND:</b>                  | Spanje  |
| <b>GEBIED/REGIO:</b>          | Castilla y León   |
| <b>JAAR:</b>                  | 2016  |
| <b>DRUIVENSOORTEN:</b>        | 100% Garnacha   |
| <b>WIJNBEREIDING:</b>         | Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) Korte rijping op eikenhouten vaten  |
| <b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>    | Kalkhoudende bodems   |
| <b>OOGSTWIJZE:</b>            | Handmatig   |
| <b>ALCOHOL:</b>               | 13%   |
| <b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>     | 16-18 °C.   |
| <b>GLASWERK:</b>              | Syrah glas (breed)  |
| <b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b> | Beide niet gewenst  |
| <b>HOUDBAARHEID:</b>          | 2019  |
| <b>WIJNSTIJL:</b>             | Rood – Licht, fruitig en sappig   |
| <b>KARAKTERISTIEK:</b>        | Donkerrood gekleurde wijn. Tonen van zwart fruit zoals kersen en bramen komen terug in de aromatisch geur. Op het palet komt speels fruit terug met een zachte tanninestructuur ondersteund door rijke bitters. De afdrank is licht met een redelijke lengte. |

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Geschikt als aperitief, bij rauw en gedroogd vlees en bij pikante en kruidige gerechten. Bij gebakken en/of gegrild wit of kalfsvlees, varken en gevogelte. Lichte stoof gerechten of bij pasta's met tomaat en parmezaan. Ook goed te combineren met halfharde kazen.