

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

Monastrell 'Luisa Pasificacion'

EIGENAAR:	Bodegas Alceno SA
LAND:	Spanje
GEBIED/STREEK:	Jumilla
DRUIVENSOORTEN:	100% Monastrell
WIJNGAARD EN BODEM:	Geselecteerd van de oudste wijngaarden op kalkachtige bodem.
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Na handmatige selectie worden de druiven gekoeld tot 10 C, fermentatie onder de 25 C. Daarna inweking van 15 dagen. 10 tot 12 maanden rijping in 50% Frans en 50% Amerikaans eiken.
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	16 - 18 °C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Krachtig, complex en vol
KARAKTERISTIEK:	Intens diepe kleur met paarse gloed. Complexe aroma's van cacao en zwart geroosterd fruit. Volle en rijpe smaken met veel mondvulling. Hout geweldig geïntegreerd, dit geeft een goede ondersteuning aan het rijpe fruit. Zeer lange afdronk.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed bij stoofgerechten met rijpe tonen, wildgerechten met kruidige tonen en rood fruit, gegrild en gebraden ribstuk met romige saus en gegaarde groenten. Ook mooi bij Dry Aged roodvlees met kruidige tonen en rijke gerechten van de BBQ.