

# Señorio de P.Peciña Crianza 2012 Mgn

Spania / Rioja

Druer fra 3 spesifikke vinmarker( El Codo, El Llano og Finca Iscorta med en snittalder på 40år alle rundt San Vicente de la sonsierra som ligger helt vest i Rioja alt på 500-600moh. Her møtes det atlantiske og mediteranse klimetet. Jordmonnet er i all hovedsak kalkrikrik leire. Mosten sponatanfermenteres i ståltanker. Vinen lager så videre min 24mnd i brukte amerikanse eikefat. Under modningen vil vinen gjennomgå "racking 2 ggr/år etter "trasiego" metoden- Vinen "rackes" manuellt fra fat til fat med hjelp av gravitasjon som bidrar til ønsket og oxideiring av vinen. Vinen tappes ufiltrert å lagres så minimum 18mnd på flaske før lansering.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	DOCa
<b>Produsent</b>	Bodegas Hermanos Pecina
<b>Druetyper</b>	95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Graciano
<b>Analyse</b>	Sukker: < 3 g/l      Syre: 5,4 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Rubnrød, hint murstein. Konsentrert smak av moden, rød frukt og toner av vanilje og krydder fra fat. God lengde.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
1,5 L	15119705	6243562	kr. 524,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*