

Señorio de P.Peciña Reserva

Spania / Rioja

Druer fra utvalgte vinmarker rundt San Vicente de la Sonsierra som ligger helt vest i Rioja alt på 500-600moh. Her møtes det atlantiske og mediteranse klimatet. Jordmonnet er i all hovedsak kalkrik leire. Mosten sponatanfermenteres i ståltanker. Vinen lager så videre min 36mnd i brukte amerikanske eikefat. Under modningen vil vinen gjennomgå "racking 2 ggr/år etter "trasiego" metoden- Vinen "racks" manuelt 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.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCa
Produsent	Bodegas Hermanos Pecina
Årgang	2014
Druetyper	95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Graciano
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 6 g/l
Karakteristikk	Mursteinsrød, lett oransje. Tørket og moden frukt, krydder, tobakk, lær. Kompleks. Tørr. Modne tanniner og balansert friskhet. God konsentrasjon.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1905101	6163448	kr. 329,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

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