



## Cuvi Tinto Roble 2018

Der Wein hat eine brillante rote Kirschfarbe mit einigen violetten Reflexen. Duftig in der Nase mit einer Vielzahl fruchtiger Beerenaromen. Gleichzeitig gibt die Reifezeit in amerikanischer Eiche einen Hauch Vanille ab, kombiniert mit Gewürzen und Lakritz machen diese Sekundäraromen den Wein weich und elegant. Mittlerer Körper, sauber und harmonisch am Gaumen. Ein runder Alltagswein!

Produzent	Grupo Yllera
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Vino de la Tierra de Castilla y León
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.7 %
Trinktemperatur	15° - 17°
Lagerfähigkeit	bis 2023
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	280568
Passt zu	Gemüse, Weichkäse, Charcuterie, geräuchertem Fleisch, Gemüse, leichten Speisen, Pasta, Schmorgerichten, Rind, Kalbfleisch



### Vinifikation

Handernte. Traubenselektion im Weinberg. Entstielung. Temperatur-kontrollierte alkoholische Gärung bei 28 °C im Stahltank. Malolaktische Gärung. Der Cuvi Roble wird vier bis sechs Monate im Fass ausgebaut und mindestens sechs Monate in der Flasche gereift.

### Terroir

Die Trauben für den Cuvi stammen aus dem Ribera del Duero und dem Toro, wo Ton-/Kalksteinböden vorherrschen.

