



Summum 2021

Viola impenetrabile. Aromi intensi di ciliegie nere, more e mirtilli con un tocco di cannella, chiodi di garofano e note di legno pregiato. Al palato è potente e concentrato, con una struttura tannica e acida perfettamente equilibrata e impeccabile.

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Produttore | Bodegas Barahonda |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Yecla DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Monastrell |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico / Vegan |
| Numero articolo | 7100811 |
| Adatto a | Manzo, Brasati, Carne alla griglia |



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 16 mesi in barrique francesi e americane. Imbottigliato non filtrato.

Terroir

Le viti parzialmente radicate della varietà Monastrell si trovano su terreni calcarei e sabbiosi.

