



NOEGA

D.O.C.A. RIOJA

75% TEMPRANILLO

25% GARNACHA



AUSWAHL DER TRAUBE

Die Sorte Tempranillo wird in der letzten Septemberwoche gelesen, Garnacha in der zweiten Oktoberwoche. Weingärten mit einem Alter von mehr als 35 Jahren.

Gärung mit autochthoner Hefe aus dem eigenen Weinberg mit Kontrolle der Temperatur bei 30° C, tägliches Umpumpen und Durchbrechen des Tresterhutes.

Ausbau während 7 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Vor der Flaschenabfüllung wird mit Eiweiß geschönt, und es findet eine leichte Filterung statt.

Von gut deckender kirschroter Farbe.

Intensives Aroma nach schwarzen Früchten und Eichenholz, gut zusammengefügt.

Vollmundig, runde Tannine, Hintergrund aus reifer Frucht, würzig.



Denominación de Origen Calificada

Alc. 13,5% Vol.

7 monate in fässern aus amerikanischer eiche

Im karton zu 12 flaschen

89 points. 2011 Peñín Guide

8,6 points. 2010/2011 Vino Cotidiano Guide (Everyday wine)