



2018 CALZADAS D.O.CA. RIOJA

Art.-Nr. BA 07-18



WEINGUT: Bodegas Aradon

REGION/LAND: Rioja/Spanien

REBSORTE(N): 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Graciano

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 14,5 Vol.-%

RESTZUCKER: 1,2 g/l

SÄURE: 5,5 g/l

AUSBAU: Edelstahl, französisches und amerikanisches Holz

BESCHREIBUNG:

Ein Wein der aus mehr als 50 Jahre alten Reben entsteht. Die Maische liegt 20 Tage in Edelstahltanks, bevor der Wein zur malolaktischen Fermentation in Betontanks kommt. Der Calzadas ist ein Trendsetter der überrascht und Eindruck hinterlässt. Aromen von Menthol, Waldbeeren und Lakritz in Verbindung mit einem strukturierten Körper bleiben im Gedächtnis. Im Abgang konzentriert und lang. Am besten vor dem Genuss dekantieren oder auf der Flasche reifen lassen.