



Tempranillo "Dehesa Lavilla" 2017

Bodegas Campo Lavilla



Artikel Nr.	07034
Land	Spanien
Herkunft	Navarra (D.O.)
Rebsorte	Tempranillo (100 %)
Qualitätsbezeich.	D.O. Navarra
Geschmack	dulce
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Sofortiges Entrappen und Mahlen der Trauben, danach klassische Maischegärung für wenige Tage bei 25 - 28° C. Reifung im großen Holzfass für 12 Monate.
Füllmenge	1,00 l
Beschreibung	Im Glas kräftig-lebendige Farbe. In der Nase fruchtig-beerige Aromen mit etwas Unterholz und am Gaumen harmonisch und saftig mit sanften Tanninen.
Empfehlung	Fisch, Salate, Geflügel.
Über den Winzer	Die Weinbauregion der Ribera Alta hat sich durch einen konstanten Qualitätszuwachs zu einer wichtigen spanischen Weinbauregion entwickelt. In der Nähe des Städtchens Lerin hat eine Gruppe von wenigen Winzern ihre ehemalige Genossenschaft übernommen und produziert und vermarktet ihre Ernte gemeinsam. Die Bodegas Virgin Blanca erhielt ihren Namen nach einer Statue, die die weiße Jungfrau von Lerin darstellt. Heute werden ca. 500 Hektar Weinberge auf meist kalkhaltigen Lehmböden bewirtschaftet. Kellermeisterin ist die Oenologin Pilar Calvo. Sie sorgt mit ihrem Stil dafür, dass die Rotweine eine bemerkenswerte Eleganz erhalten.