

LA TENDIDA 2020 BIO



Casa Castillo, Jumilla D. O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Pflaume
Rote Kirsche
Brombeerblätter
Erdbeere
Lakritze
Veilchenblüte
Zedernholz

ANLASS

Abend mit Freunden
perfektes Geschenk

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
milde Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Grenache / Garnacha
Mourvedre / Monastrell

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100