



- Regio: Albacete
D.O.: Manchuela
Druiven: Tempranillo 45 %, bobal 55%.
Verwerking: Maceratie van 7 tot 10 dagen, gecontroleerde gisting op 20°C.
Kleur: Intens rood met levendige reflecties.
Neus: Evenwichtig en elegant aroma.
Smaak: Aantrekkelijk, gekenmerkt door frisheid en persoonlijkheid.
Serveren: Tussen 14 en 16° C.
Ideaal te combineren met vlees, gevogelte en stoofpotjes.





- Regio: Albacete
D.O.: Manchuela
Druiven: Macabeo 100%
Verwerking: Maceratie van 2 uren, gecontroleerde gisting op 15°C. Eén maand in eiken vaten.
Kleur: Bleekgeel briljant met groenachtige reflecties.
Neus: Zuiver met toetsen van licht fruit, peer, ananas en lichte tonen van vanille.
Smaak: Mond met zekere structuur, fris met vers fruit en fijne vatsmaak, aangename zachtheid.
Serveren: Tussen 8 en 10° C.
Ideaal te combineren met groetenschotels, vis, wit vlees en rijst.





- Regio: Albacete
D.O.: Manchuela
Druiven: Tempranillo 100%
Verwerking: Lange maceratie met pellen van 12 dagen, gecontroleerde gisting op 22°C. Vier maanden in Franse eiken vaten.
Kleur: Kersenrood met paarse briljante zuivere reflecties.
Neus: Intens met toetsen van rood fruit, framboos en pruim, goed aangevuld met de aroma's van het vat.
Smaak: Zacht persistent in de mond, zeer rond met volwaardig volume en lange aangename afdronk en met lichte toetsen van eik.
Serveren: Tussen 14 en 16° C.
Ideaal te combineren met gegrild vlees en stoofpotje.





Regio: Albacete

D.O.: Manchuela

Druiven: Tempranillo 85 % en bobal 15 %.

Verwerking: Lange maceratie met pellen van meer dan 20 dagen, gecontroleerde gisting op 25°C. Twaalf maanden in Franse eiken vaten.

Kleur: Granaatappelrood met levendige reflecties.

Neus: Krachtig met toetsen van opgelegd fruit, fijne toetsen van eik, kruiden en toast aangevuld met ceder en confituur.

Smaak: Onmiddellijk krachtig en vol in de mond, lange aangename afdronk en connecties met de neus.

Serveren: Tussen 15 en 18° C.

Ideaal te combineren met rood gegrild vlees, gevogelte, wit vlees, pasta, gerookte vis en rijst.

Prijswinnaar van “Quichote de Oro 2011”

