

Technische Fiche

Casa Rojo Enemigo Mio

SPECIFICATIES

Kleur: Kersrode wijn met paarse rand.

Neus: Enemigo Mío zoekt frisheid en al het aromatische potentieel van deze variëteit, waar de bijzonderheden van een terroir zoals die van La Raja zullen worden getoond. Wilde rode vruchten, kersen, schandpaal, bosbessen vallen op in de neus.

Mond: Maceratie en fermentatie in Franse eikenhouten vaten bij een temperatuur van 25 ° C geven het subtiele aroma's van kruiden, cacao en gedroogd fruit. Vlezig, zoet, met een zeer rond midden gehemelte.

SOMMELIER TIPS

Door een korte passage in Frans eikenhouten vaten van 11.000 liter proeven we geroosterde karamel en ... heel subtiel ... een bonbon met rum. De smaak is fris, sappig, puur druivensap en benadrukt de mediterrane streek waar het vandaan komt. De wijngaarden met de Garnacha druif bevinden zich in Del Paraje de La Raja. De opbrengst is minder dan 2.000 kg per hectare en de productie is beperkt tot 43.000 flessen. Uitstekende jaargang 2017, waarbij de wijngaard in de maand augustus werd gesnoeid om de productie aan te passen aan de gewenste concentratie.

Ideaal bij rundsvlees , pasta , wild (hert), lam, gevogelte

DRUIF

100% Garnacha

HERKOMST

Spanje

WIJNSTREEK

Castillo de la Vega (Ribera del Duero)

CLASSIFICATIE

Casa Rojo - DOP Jumilla

ALCOHOL PERCENTAGE

14,00%

