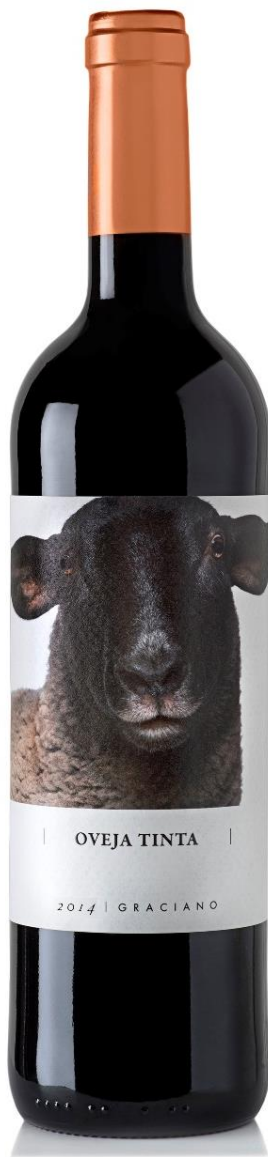


F O N T A N A

B O D E G A S & V I Ñ E D O S



OVEJA TINTA GRACIANO 2016

Die Oveja-Weinserie, ist eine "dynamische" Produktlinie von limitierten Auflagen. Unter dieser Marke füllen wir einzelne Gärungstanks ab, die das Resultat unserer Arbeit und Experimente in den Weinbergen ist. Die ausgewählten Rebsorten und abgefüllten Mengen wechseln von Jahr zu Jahr, wir garantieren aber, dass alle Partien, die wir unter einem Oveja-Etikett füllen, interessant sind und eine ausgeprägte Persönlichkeit haben. Die Weine sind frisch, zeitgemäß und zeigen das Potenzial unseres Weinguts und Rebsorten. Die Schafe repräsentieren nicht nur unsere Region und Kulturerbe, sondern auch die Ehrlichkeit, mit der wir Wein produzieren möchten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Reiner Graciano, eine autochthone Rebsorte, die in der Rioja traditionell eingesetzt wird, um einer Cuvée Frische und Struktur zu geben. Im kontinentalen Klima Kastiliens, mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten, reift diese Rebsorte voll aus, behält aber ihre natürliche Säure und Persönlichkeit. Von tiefer rubinroter Farbe, zeigt der Wein eine ausgeprägte Rebsortentypizität, mit Aromen von frischen roten Beeren und floralen Noten. Kräftige aber runde Tannine füllen den saftigen Gaumen, bei einer exzellenten Balance zwischen Säure und Alkohol. Bewusst ohne Holzeinsatz ausgebaut, um die Typizität der Rebsorte zu erhalten.

TECHNISCHE DATEN

Jahrgang: 2016
Appellation: Vino Varietal
Rebsorte: 100 % Graciano
Alkoholgehalt: 14,5 % vol. /alk.
Restzucker: <1,5 g/L
Gesamtsäure: 5,8 g/L
PH: 3,5

