



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## Rioja "Cautivo" tinto DOCa



<b>Name:</b>	Rioja "Cautivo" tinto DOCa
<b>Artikel Nr.:</b>	9260
<b>Hersteller:</b>	Bodegas Heredad de Baroja
<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Rebsorte:</b>	100% Tempranillo
<b>Farbe / Art:</b>	rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Beschreibung:</b>	Dieser fruchtbetonte Rioja besticht durch Aromen von Himbeerenkonfitüre und roten Früchten mit würzigen Noten. Der niedrige Tanningehalt garantiert einen ausgeglichenen Wein mit feinem Abgang.
<b>Herstellung:</b>	Alle Trauben kommen aus dem Dorf Elvillar in der Rioja Alavesa und werden während der dritten Septemberwoche per Hand geerntet. Die Trauben werden zunächst bei einer Temperatur von 7°C 8 Stunden lang gekühlt, um Farbe und frische Aromen zu extrahieren. Nach der Pressung und der alkoholischen Gärung verbleibt der Wein rund 2 Monate im Tank, um sich zu stabilisieren. Nach einer leichten Filtration wird der Wein abgefüllt.
<b>Herstellerinformation:</b>	Die Bodegas Heredad de Baroja befinden sich seit 1964 im Besitz von Fernando Meruelo und sind im Dorf Elvillar in Höhe von ca. 600 Metern über dem Meeresspiegel gelegen. Die Nähe des Gebirges Sierra Cantabria schützt die Weinreben gegen schlechtes Wetter und definiert das besondere Terroir der Weine.
<b>Servierempfehlung:</b>	Trinktemperatur ca. 18°C. Passt wunderbar zu leichten Salaten und Tapas. Der Wein kann nach sofort dem Öffnen genossen werden!
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,1 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3-4 Jahre