



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "Cautivo" Gran Reserva DOCa



Name:	Rioja "Cautivo" Gran Reserva DOCa
Artikel Nr.:	9263
Hersteller:	Bodegas Heredad de Baroja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2002
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Rubinrot in der Farbe, mit dunklen, kaminroten Anklängen. In der Nase ausdrucksvoll mit fruchtigen Noten von reifen Kirschen sowie Nuancen von schwarzer Schokolade und frisch gerösteten Kaffeebohnen. Am Gaumen frisch mit mittlerem Körper, würzigen Noten von reifen Beeren, Kaffee und gar wilden Pilzen. Langer Nachhall!
Herstellung:	Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt mehr als 30 Jahre. Nach der Ernte erfolgt eine Karbonmazeration, bei der ganze Trauben in Edelstahltanks eine temperaturgeführte Gärung durchlaufen, um die natürlichen Aromen der Trauben zu konservieren. Die Fermentation findet unter kontrollierter Temperatur von ca. 28°C bei einer Mazerationsperiode von rund 16 Tagen statt. Im Anschluss verfeinert sich der Wein 36 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche. Die Holzfässer sind im Schnitt 3 Jahre alt und geben nur sanfte Holznoten an den Wein ab. Danach verfeinert sich dieser Wein mindestens 2 Jahre auf der Flasche und wird erst trinkfertig zur Vermarktung freigegeben.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 17-18°C. Wunderbar zu Leberpastete, gebratenem Wild oder argentinischem Rinderfilet.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,8 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille International Wine Challenge für Jahrgang 2001.