



Bodegas Crin Roja

Spanien

Tierra de Castilla



## 2016 FRIKI WINES Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla

### Weingut

Die Bodega Crin Roja gehört zur Gruppe Ramon Roqueta, sowie auch die Edelbodega Abadal und Mas Oliveras. Auch hier leitet Valentin Roqueta, der Urenkel des Gründers, die Geschicke der Bodega und erzeugt gemeinsam mit dem Önologen des Hauses, Joan Gonzalez, erstklassige Weine, bekannt für ihre hervorragende Preis-Leistung. Die moderne Kellerei liegt umgeben von Weinbergen in der Hochebene in der Provinz Albacete. Die Kellerei setzt auf die Erzeugung charakteristischer Weine, die intensiv in Farbe und Geschmack sind und denen man die typische Rebsorte des Anbaugebiets in ihrer ganzen Reinheit anmerkt. Zu der Kellerei gehören insgesamt 27 Hektar Weingärten, in denen hauptsächlich die regionstypischen Rebsorten Monastrell und Tempranillo angebaut werden. Für alle „Frikis“ die etwas Wildes und Unkonventionelles suchen. In 3 verschiedene hippen Ausstattungen, willkürlich sortiert im Karton ist der 100% Tempranillo unsere absolute Empfehlung.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Vino de la Tierra de Castilla
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.30 g/l
<b>Säure:</b>	4.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Tierra de Castilla
<b>Rebsorten:</b>	Tempranillo

### Vinifizierung

Nach dem teilweisen Entrappen werden die Trauben bei etwa 26° C vergoren. Die Vergärung dauert ca. 16 Tage um harte Gerbstoffe zu vermeiden und frische Fruchtaromen beizubehalten.

### Sensorik

Herrliche Nase nach roten Waldfrüchten und Lakritz, weich und mit guter Struktur am Gaumen

### Passt gut zu

Tapas, Pasta und Reisgerichten

### Lagerfähig

3 Jahre

### Tipp

Der reinsortige Tempranillo kommt in 3 Ausstattungen, willkürlich sortiert im Karton. Ein moderner, fruchtbetonter Wein für alle die etwas Neues, Wildes und Unkonventionelles suchen.