"Cuvée N" Viñas Viejas DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Ganzbeeren-Spontanvergärung ohne Abbeeren, Ausbau für 19 – 20 Monate in französischen Fudres, Abfüllung unfiltriert

Charakter

Dunkles Rubinrot; im Duft balsamisch und fleischig, tiefe Frucht und fein-edle Würze mit Lakritz; auf dem Gaumen unglaublich elegant, viel Finesse, stoffig ohne opulent zu sein, dicht, ganz feine Tannine geben dem Wein Griff, Noten von Brombeeren, Kräutern und schöne Frische – ideal für viele Jahre der Lagerung!

Terroir

Die Trauben stammen vom oberen Teil des "Las Gravas" Weinberg auf 800 MüM . Die Nord-Ausrichtung der Lage ist in diesem heissen Klima nahezu ideal. Aus den kargen Böden und mit der Trockenbewirtschaftung können unglaublich intensive und hocharomatisch Trauben gelesen werden.

Geschichte

Die "Cuvée N" ist eine Hommage an Nemesio Vicente, Gründer des Weingutes und Grossvater des heutigen Winzers und Besitzers José María Vicente.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm-Gigot, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, reifer Berg-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Monastrell
Trinkreife:	2023 - 2034
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2019	Robert Parker	95/100
2017	Robert Parker	96/100