



UGARTE



EGUREN UGARTE
DESDE 1870

UGARTE CRIANZA

Verführerische Harmonie

AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator: 88 Points

Guía Repsol: 90 Points

Concours Mondial de Bruxelles: Gold

Decanter World Wine Awards: Bronze

Concurso Tempranillos al Mundo: Tempranillo de Oro

Golden Bottle Awards: Excellent Wine

ERGEBNIS DER VERKOSTUNG

AUSSEHEN

Rubinrote Farbe, sauber und glänzend.

NASE

Sehr intensiv, fruchtig (Maulbeere, Kirsche) mit ausgeglichenen Aromen aus geröstetem und geräuchertem Holz.

GAUMEN

Harmonisch am Gaumen. Reife und gut kombinierte Tannine verleihen dem Wein das Gefühl von Körper und Struktur. Beim Abgang Anklänge an Vanille.

MERKMALE

HERKUNFTSBEZEICHNUNG: Rioja

WEINSORTE: Rotwein Crianza

REBSORTE: 92 % Tempranillo • 8 % Garnacha

LESEERTRAG: 6000 kg/Hektar

WEINBEREITUNG: Abbeeren und Pressen. Gärung mit ausgewählten Hefen für 15 Tage bei 25-28 °C mit täglichem Rühren. Anschließende Maischung für 7 Tage.

AUSBAU: 15 Monate Ausbau in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche mit Umfüllen alle 4-6 Monate und 6 Monate Flaschenausbau.

LAGERUNG: 15 °C

IDEAL ZU: allen Fleischgerichten, mitttelalten Käsesorten, Wildgerichten, Gans, Ente, Kaninchen und Lamm.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18 °C

ANALYSE

ALKOHOLGRAD:

14 %vol

GESAMTSÄUREGHALT:

4,8 g/l Weinsäure

FLÜCHTIGE SÄURE:

0,55 g/l

RESTZUCKER:

1,9 g/l