



UGARTE RESERVA

Ausgewogene Weisheit

AUSZEICHNUNGEN

Guía Repsol: 90 Points
Decanter world wine awards: Silver
Concours Mondial de Bruxelles: Silver

Mundus Vini: Gold
Rioja Wine Challenge Hong Kong: Bronze medal

ERGEBNIS DER VERKOSTUNG

AUSSEHEN

Intensives Kirschrot, glänzend. Feine, intensive Viskosität, langsam gleitend.

NASE

Intensiv, durchdringend und komplex. Reife schwarze Beeren mit würzigem, mineralischen und geräuchertem Hintergrund. Einnehmende Anklänge an Holzsorten.

GAUMEN

kräftig, geschmackvoll und fleischig. Harmonischer, sanfter Auftakt und gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Noten des Ausbaus. Langer Abgang mit Erinnerungen an schwarze Beeren, Röstnoten und Kakao.

MERKMALE

HERKUNFTSBEZEICHNUNG: Rioja

WEINSORTE: Rotwein Reserva

REBSORTE: 95 % Tempranillo, 5 % Graciano
Alte Weingärten, ausgewählte Rebstöcke, die über 50 Jahre alt sind

LESEERTRAG: 4500 kg/Hektar

WEINBEREITUNG: Abbeeren, Pressen und in den Tank füllen. Gärung für 3 Wochen bei 26-28 °C. Malolaktische Gärung von 80 % im Tank und 20 % in Bordeaux-Barriques.

AUSBAU: 12-15 Monate in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, mit Umgießen alle 4-6 Monate und danach 24 Monaten Flaschenreife.

LAGERUNGSTEMPERATUR: 15 °C, 70 % Feuchtigkeit.

IDEAL ZU: Fleisch vom Grill, Braten, Schmorgerichte aus rotem Fleisch, reife Käsesorten, Wurst.

SERVIERTEMperatur: 16-18 °C

ANALYSE

ALKOHOLGRAD:
14 %vol

GESAMTSÄUREGHALT:
5,0 g/l Weinsäure

FLÜCHTIGE SÄURE:
0,55 g/l

RESTZUCKER:
1,8 g/l