Enate Crianza, Tempranillo & Cabernet-sauvignon, Somontano



Een blend van tempranillo met cabernet sauvignon om hem wat meer structuur te geven. Dit is de wijn met het meest uitgesproken Iberische karakter uit ons gamma.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op goed gedraineerde klei-kalkbodems, onder een droog continentaal klimaat. Hoogte en temperatuurverschillen zorgen voor aromatische concentratie en tanninestructuur.

Druiven: 70% tempranillo & 30% cabernet-sauvignon

Vinificatie: Afzonderlijke fermentatie van de druivenrassen in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Rijping gedurende 9 maanden in Amerikaanse en Franse eiken vaten, gevolgd door flesrijping voor zachte tannines.

Degustatie: Hij heeft een diepe kersenrode kleur met intense, complexe aroma's en een gevarieerde kruidigheid, ondersteund door rijp rood fruit. Hij bezit zowel kracht als elegantie.

Bewaarpotentieel: 3-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Lekker bij lasagne met vlees, een gourmetburger of een groentegratin. Ook heerlijk bij gegrild vlees en gerijpte kazen.

- Spaanse charcuterie
- Gebraden everzwijn met porto en rode bessen
- Vlaams stoofvlees
- Ragout van lam en aubergines
- Kip op Marokkaanse wijze
- Frans stoofpotje
- Eendenborst met een roomsaus van groene paprika
- ...