



Keine  
Malolaktische  
Gärung!

# GARNACHA SALVAJE

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Ungefilterter Wein

100% Garnacha



**Weinberg:** auf 700 m Höhe gelegene Weinberge sind zwischen 30 und 60 Jahre alt. Sandige Böden mit Kiesseln, die die Feuchtigkeit speichern. Ein sehr atlantischer Douro-Fluss Weinberg.

**Herstellung:** 6 Monate lange Gärung in einem eierförmigen Betontank auf der eigenen Hefe, und wird schliesslich ungefiltert und ohne malolaktische Gärung in die Flaschen abgefüllt. Die Vorteile dieser minimalen Intervention sind: frische Aromen, frischer Nachgeschmack, noch komplexere Struktur.

Während der alkoholischen Gärung, die etwa 15 Tage dauert, werden mehrere Remontagen durchgeführt.

**Limitierte Produktion :** 9000 Flaschen.

Die attraktive "wilde" Note dieses Weines ist auch darin zu sehen, dass er ein **ungefilterter** Wein ist. Das erhält ihn mit allen **essenziellen Substanzen** aus dem Weinberg und aus der Herstellungstechnik.



**Verkostung:** Kirschrot mit violetten Nuancen. In der Nase dominieren rote Früchte, Waldfrüchte, wild, mit mineralischen Noten geschmückt. Die natürliche Säure und die Frische werden im Mund betont. Intensität und Struktur. **Frischer, freier** Wein mit einem **nervösen** Nachgeschmack.



**Paarung:** Seine **wilde Essenz** passt perfekt zu Fischen von kräftigem Geschmack wie Sardinen. Auch zu Wild, Ente und Barbecues. Großartig mit geräuchertem Schafskäse und geröstetem Paprika und Auberginen. Passt sehr gut zu indischer oder asiatischer Küche.