

DRINKS.

Bodegas Dominio de Cair- Cuvée DO 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408397
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Castilla y León
Abfüller	Dominio de Cair, Carretera Aranda- La Aguilera km 9, 09370 La Aguilera, Burgos, Spanien
Marke	Cair
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von Brombeeren, Mokka und Veilchen. Im Geschmack viel Frucht und etwas Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	85% Tempranillo, 15% Merlot
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	kunstvoll, verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Familie Cañas bewirtschaftet die Rebberge der Dominio de Cair seit 2008 in Mitten der Ribeira del Duero. Die Rebberge verteilen sich auf mehrere Bezirke, nametlich: La Aguilera, Quintana del Pidio, Gumiel de Mercado und Moradillo de Roa. Ideal auf 800 - 950 M.ü.M. gelegen gedeihen hier die Sorten Tempranillo und Merlot, welche zum Teil bis zu 100 Jahre alt sind. Die vorherrschenden Böden aus Sand, Stein und Kreide tun das Restliche, um den Qualitätsansprüchen der Winzer gerecht zu werden. Mit Viel Sorgfalt und Respekt zur Natur, werden die Berge gepflegt und die Weine entsprechend den Bedürfnissen des Terroirs ausgerichtet.

Die Trauben für diesen Cuvée werden handgelesen von Rebstöcken, die gut 25 Jahre Jahre alt sind. Danach erfolgt eine strenge Selektion im Dual Verfahren. Dies bedeutet zuerst werden die Clusters gelesen, danach die einzelnen Beeren verlesen. Die Anschliessende Gärung erfolgt für 15 Tage in Edelstahl tanks. Der Ausbau des Tempranillo erfolgt in gebrauchten (max. 1 - 3 jährigen) amerikanischen und französischen Eichenholzfässern, während für den Merlot neue Fässer verwendet werden.