

GRUPO BSV**Bodegas San Valero**

SCHERER & BÜHLER AG
Weinkultur in Reinkultur
6045 Meggen - Tel. 041 377 11 22, Fax 041 377 29 78

BODEGAS SAN VALERO

Marqués de Tosos Reserva

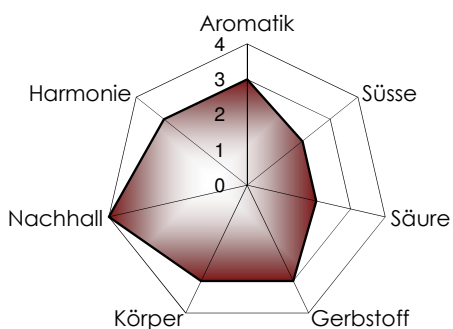
Cariñena DO

Harmonisch - elegant - perfekt ausgebaut

Herkunft	Spanien, Cariñena
Rebsorte	Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon
Produzent	Bodegas San Valero, Zaragoza, Spanien www.sanvalero.com
Ausbau	18 Mte. Ausbau in amerikanischen Barriques, anschliessend 24 Mte. Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Stadt Cariñena leiht ihren Namen sowohl einem DO-Bereich als auch einer Rebsorte, die im Süden Frankreichs als Cagnan verbreitet ist. In ihrer Heimat nennt man sie Mazuelo. In den letzten Jahren wurde sie, klimatisch bedingt, von der Garnacha verdrängt. Das Klima ist kontinental mit heissen Sommern und kalten Wintern. Die Böden sind karg, bestehend aus Kalkstein oder Schwemmlandablagerungen. Da unter diesen Bedingungen häufig recht alkoholische Weine gekeltert wurden, verwendete man sie, um in anderen Gegenden Spaniens den Weinen mehr Kraft einzuhauchen. Deshalb wurde 1990 der den DO-Regeln nach zulässige Alkoholgehalt von 14 % vol. auf 12 % vol. gesenkt. Gleichzeitig wurde in den Reben Tempranillo und Cabernet Sauvignon angepflanzt.
Jahrgang	2010
Alkohol	13.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2014 (Degustation: 27.01.2015)
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Lammgigot, Rindfleischragoût



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Dichtes Kirschrot mit rotgoldenen Reflexen, dezenter Saum
Aromatik Intensität	Ausbaubetonte Aromen, röstig, erdig-mineralisch, würzig nach Aenis, fein balsamisch geprägt, Harz und Maggi-kraut mit einem leicht nussigen Hauch
Körper	Langer Auftakt, kräftiger bis mittel-kräftiger Gaumen, schöne Aromen, gut verwobene Säure gepaart mit verführerischer Fruchtsüsse
Qualität	Terroir-Wein, im Gaumen jugendlich, perfekt ausgebaut