



BODEGAS SAN VALERO

Tinto Particular Garnacha Cariñena DO

Dicht - Terroir geprägt - frisch

Herkunft	Spanien, Cariñena
Rebsorte	Garnacha
Produzent	Bodegas San Valero, Zaragoza, Spanien www.sanvalero.com
Ausbau	Ausbau in Edeltanktanks, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Stadt Cariñena leiht ihren Namen sowohl dem DO-Bereich als auch einer Rebsorte, die im Süden Frankreichs als Cagnan verbreitet ist. Der Name der Region mag Glauben machen, dass hier diese Rebe die Hauptsorte sei. Sie wird zwar angebaut, doch Garnacha und Tempranillo werden bevorzugt. Das Klima ist kontinental mit heissen Sommern und kalten Wintern. Die Böden sind karg, bestehend aus Kalkstein oder Schwemmlandablagerungen. 1960 erhielt die Region das Prädikat „Denominación de Origen“. Heute sind die Cariñena Weine für die samtige Weichheit und die grosse Reife bekannt. Die Appellation Cariñena ist untrennbar mit dem der Kooperative von San Valero verbunden (1945 gegründet), die gut die Hälfte des gesamten Exports produziert. Etwa 1'000 Mitglieder gehören ihr an, unter Ertrag stehen ca. 5'500 ha Reben.
Jahrgang	2013
Alkohol	13.5 % vol.
Verschlussstyp	DIAM (aus Naturkorkgranulat hergestellter Stopfen)
Genussreife	ab 2014
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Schmorgerichten, Grillspezialitäten, Hohrückensteak



Erhältlich in
75 cl

	Farbe	Sattes Kirschrot mit starken Violettreflexen und dunklem Kern
	Aromatik Intensität	Würzig-röstiges Bukett mit verführerischer Note nach Kakao, sortentypische, erdige Noten nach Moos, Efeu, Graphit, süsse, beerige Frucht
	Körper	Mittelkräftiger, eleganter Körper, markante Adstringenz, erdig-mineralische Note im Gaumen, fein herber Abgang
	Qualität	Im Gaumen sehr jung und frisch, vom Terroir geprägt