

Baron de Lajoyosa Añejo

(dessertvin)

Produkt: Starkvin, rött

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: halvsött

Producent: Bodegas Ignacio Marin

Land: Spanien

Distrikt: Cariñena

Alkohol: 14,5 vol%

Druvor: 100 % Garnacha

Vinifikation: Druvorna pressas och sedan genomgår musten kolsyrejäsning, vilken är den traditionella metoden.

Traditionell metod för rancio. Mognar i glasdamejanner ute

i sol och kyla. Därefter i ekfat under ca 12 månader.

Jordmån: Sandlera, kalkhaltig.

Hållbarhet: 2-3 år

Temperatur: Serveras vid ca 16-18°

Färg: Mörkt tegelröd

Doft: Frisk med inslag av tobak, ceder och mörka bär..

Smak: Frisk, mjuk med smak av tobak, mörka bär och läder.

Passar bra till: Olika desserter fr a med chokladsmak och ost.

Övrigt: Druvan odlas på sluttningarna i området Encinacorba, som är en bergskedja inte långt från Cariñena.. Añejo är ett halvsött vin lämpligt till t ex chokladdesserter m m.

Artikelnummer: 479

Leverantörens webbsida: www.ignaciomarin.com

