



Siete Vidas – cienmontañas

Een wijn met houtrijping, gemaakt van druiven uit 1 enkele wijngaard, handmatig geoogst in kistjes van 15 kilo. Alcoholische gisting in open 300 ltr vaten van hout, terwijl 2x per dag op traditionele wijze het bezinksel verwijderd wordt. Geen persing. Na 20 dagen begint de malolactische gisting, dan gaat de wijn bij de hoed *) en vervolgens gaat de wijn in de Franse en Amerikaanse eiken vaten van 300 ltr om daar vervolgens 8 maanden te rijpen. Na die 8 maanden wordt de wijn ongefilterd gebottled en blijft dan nog minimaal 6 maanden rijpen op fles in de wijnkelder.

*) De zogeheten hoed, een laag van schilletjes, pitten en eventueel steeltjes. Om extractie van kleurstoffen en aroma's te bevorderen is het zaak om de gistende wijn goed in contact te laten komen met de hoed.



druif :	100% albarín negro
oog :	intens, diep kardinaalrood
neus :	zeer fruitig met intense aroma's van rijpe pruimen (een typisch kenmerk voor albarín negro) met een elegante touch van hout, geur van gebrande koffie en chocola
mond :	zeer intens, met een structuur die de hele mond vult met karakteristieke zuren waardoor de wijn een zeer aanwezige frisse smaak krijgt ; er komt een elegante, blijvende en geprolongeerde tannine naar boven ; lange afdronk waarin de smaak van de rijpe pruimen en het karakter van de druif weer duidelijk naar voren komt.
serveren :	14-15 graden