

24 Mozas



Produzent	Divina Proporción
Land/Gebiet	Spanien/Toro
Appellation	Toro D.O.
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tinta de Toro (Tempranillo) (100%)
Ausbau	6 Monate in amerikanischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Bewertung	Guía Peñín 2017: 90/100 Punkten

Die Bodega Divina Proporción, 2009 gegründet, befindet sich in der Region Toro, eines der bekanntesten Anbaugebiete in der Region Castilla y León. Gekeltert aus 100% Tinta de Toro, auch bekannt als Tempranillo, überrascht der 24 Mozas mit seinem dichten Kirschrot und einem komplexen Bukett, das an rote Früchte und Lakritze erinnert und von einer dezenten Holznote abgerundet wird. Im Gaumen dichte Beerenfrucht und eine attraktive Gewürznote. Mit seiner relativ tiefen Säure und seiner weichen Tanninstruktur ist er ein idealer Alltagswein, macht aber auch auf jeder Party gute Stimmung.