



Cala N.2 - Bio

Produzent	Tinedo
Land/Gebiet	Spanien/La Mancha
Appellation	V.T. Castilla IGP
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tempranillo (85%), Graciano (13%), Roussanne (2%)
Ausbau	18 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	2.4 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Preis CHF	15.50

Die 47 Hektar grosse Bodega Tinedo ist zwar schon seit Generationen im Besitz der Familie Álvares-Arenas, doch in den letzten Jahren hat es durch die Geschwister Manuel, Esperanza und Amparo im Rebberg, im Keller und in der Ausstattung der Weine einen kompletten Neuanfang gegeben. Eindrucksvoll ist zum Beispiel das Etikett des Cala N. 2, eine Reminiszenz an die Urgrossmutter, die um 1890 das Haupthaus bauen liess und auf dem Etikett als Dulcinea bzw. Aphrodite erscheint.

Angenehme Nase mit Aroma von reifen Brombeeren und einer feinen, würzigen Note. Hinzu gesellt sich ein Hauch von schwarzen Kirschen und dunkler Schokolade. Im Gaumen präsentiert sich der Wein kräftig und saftig. Er verfügt über viel Frucht, zarte Holznoten, Eleganz und Finesse.