



PIRINEOS CRIANZA

Bodega Pirineos ligt in het gebied Somontano, dat "onder de bergen" betekent. Die "bergen" zijn de Pyreneeën. Somontano is een bijzondere regio in de hogere regionen van Aragon en is de thuisbasis van meer dan 200 wijnboeren die deel uitmaken van de Somontano de Sobrarbe Regionale Coöperatie. De wijngaarden van Bodega Pirineos zijn opgebouwd uit een mozaïek van kleine percelen gelegen in het hart van Somontano. Dit zijn de oudste wijngaarden in de Somontano D.O. waar honderd jaar oude wijnstokken van inheemse druivenrassen staan. Deze worden vandaag de dag verzorgd door de vierde generatie wijnboeren. Een aanzienlijk deel van dit gebied is beplant met inheemse rassen zoals Macabeo, Moristel en Parraleta. Deze druivensoorten zorgen voor het typische karakter van de wijnen uit dit gebied. De rest is gewijd aan de teelt van nationale en Europese rassen zoals Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo en Chardonnay.

Vinification

Elke variëteit wordt geoogst op het optimale moment van rijpheid en ze worden allemaal afzonderlijk verwerkt in de wijnmakerij. Vóór de gisting: koude maceratie gevolgd door gisting bij een temperatuur van 25°C met pieken van 28°C. De maceratie duurt nog 10 dagen. Rijping in nieuwe Amerikaanse eiken vaten voor een periode van 12 maanden.

Smaakimpressie

Robijnrode wijn met paarse schakeringen en zwarte reflecties. De wijn heeft geuren van rood fruit zwarte kers en noten van perzik koffie en vanillegeuren. Fruitige wijn met klein zwart fruit. Vanwege de houtrijping met lichte botertoetsen fijne romige en aromatische afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2018	13,50	0,75 l

Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**

Bodegas Pirineos

**Klimaat**Continentaal
Mediterraan**Appelatie**

D.O. Somontano

**Druiven**Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Moristel**Domein****Bodem**Leem
Kalk**Serveertemperatuur**

14°C à 16°C

**Foodpairing**Gevogelte
Kalfsvlees
Grillades
Stoofschotels