



FINCA LOS HALCONES BOBAL CRIANZA

Finca Los Halcones is een uniek wijnhuis dat zich situeert in de schilderachtige Cabriel-vallei, omringd door pijnbomen en steeneiken, een gebied dat is uitgeroepen tot Biosfeerreservaat door UNESCO. Dit familiebedrijf, met wortels die teruggaan tot vóór 1940, combineert eeuwenoude traditie met moderne wijnbouwtechnieken. Hun focus ligt op het creëren van biologisch en veganistisch gecertificeerde wijnen met een uitgesproken persoonlijkheid, waarbij het terroir van de oude Bobal-wijnstokken tot uiting komt.

Vinification

Fermentatie: 18 dagen Vinificatie en rijping: Geselecteerde Bobal-druiven van oude wijnstokken. Rijping in Franse eikenhouten vaten en een verlengde flesrijping voor een harmonieuze wijn met een karakteristieke signatuur. Productie: Beperkte oplage van 16.600 flessen

Smaakimpressie

Kleur: Kersenrood met violette tinten, levendig en helder, met een medium intensiteit. Neus: Aroma's van zwarte vruchten, kersen en rode bessen, met een uitgesproken mineraal karakter en subtiele balsamico- en kruidige nuances. Smaak: Fris en vlezig met intensiteit. De nobele tannines voegen structuur toe, maar zijn goed gepolijst. De aanwezige zuurgraad draagt bij aan de complexiteit en zorgt voor een lange, aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2026

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2021	15.00	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Vega Tolosa



Druiven
Bobal



Serveertemperatuur
16°C à 18°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Gegrild rood vlees
Wildgerechten
Hert
Stevige stoofschotels
Gegrilde paddestoelen
Aubergine-tajine



Appelatie
D.O.Manchuela



Bodem
Kalk
Zanderig