

Bodegas Duratón - Pago de la Moravia 2003

Land	Spanje
Herkomstgebied	Castilla y León
Wijnmaker	Natalia Magaña
Wijnhuis	Bodegas Duratón
Wijnschrijving	Dit wijnhuis draagt dezelfde naam als de rivier die niet ver van de wijngaarden door het Spaanse binnenland loopt. Hier rijpen druiven van de beste kwaliteit op 920 meter boven de zeespiegel. Er groeien zowel lokale variëteiten als befaamde internationale "bestsellers". De ondergrond is bovenaan zanderig met eronder een kleilaag. De wijngaarden worden bedekt met keien die 's nachts hun warmte afgeven aan de wijnstokken. Dit versnelt niet enkel het rijpingsproces, maar optimaliseert het ook.



Blend	100% Tempranillo.
Kleur	Intense paarse kleur, met tinten van violet.
Geur	Krachtige intense aroma's, met veel rijp rood fruit.
Smaak	Veel fruit in de mond, minder hout.
Afdronk	Deze wijn heeft een mooie structuur met stevige tannine.

Wijn/spijscombinatie Bereidingen met wild gevogelte en rood vlees.

Vinificatie De druiven voor deze wijn werden zorgvuldig met de hand geplukt en in kisten van 20 kg naar de wijnkelder gebracht. Na de malolactische gisting verbleef de wijn gedurende 13 en een halve maand op nieuwe eiken vaten van Franse eik.

Analyse	<i>Alcohol</i>	13,85 %
	<i>Restsuiker</i>	<2 g/l
	<i>Totaal zuur</i>	3,53 g/l
	<i>pH</i>	3,78

Bewaarpotentieel Tot tien jaar na het oogstjaar.