

# MC SIMOF 2012

Sonderedition Virginia Vargas

2009



D.O.Ca. (Qualifizierte Herkunftsbezeichnung) RIOJA

*Ein exklusiv in exzellenten Jahrgängen erzeugter Autorenwein*



## VORHERRSCHENDES KLIMA

Strenger Winter mit äußerst geringen Temperaturen und reichlichem, wiederkehrendem Schneefall bis hin zu einem trockenen und sonnigen Frühlingsbeginn, der die Blüte und den Vegetationszyklus beschleunigt hat. Ein ungewöhnlich trockener Sommer mit sehr geringen Niederschlägen und angenehm sommerlichen Temperaturen.

Dieses Witterungen ermöglichten die perfekte Entwicklung des Weinbergs mit einer sehr üppigen Vegetation mit einem hervorragenden Gesundheitszustand.

## TRAUBENLESE

Tempranillo-Reben, die an ihrem optimalen Reifepunkt in Parzellen mit einer sehr geringen Produktion ausgewählt werden. Handlese in Kisten à 15 kg. Anschließend werden die Trauben durch Fachpersonal am Sortiertisch ausgesucht.

## WEINERZEUGUNG

Die Trauben gelangen manuell auf den Sortiertisch und gären bei einer Höchsttemperatur von 30 Grad in kleinen Tanks von 8.000 Litern. Die Mazeration dauert ca. vierundzwanzig Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt im Fass. Anschließend wird der Wein in neue Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, sodass eine fünfzehnmonatige Lagerung in einem klimatisierten Raum eingeleitet wird. Abfüllung ohne vorherige Filterung.

## GESAMTZEIT IM FASS

15 Monate im neuen Fass aus französischer Eiche.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

Dunkelrubinrote Schicht mit Schiefer-Reflexen. In der Nase stechen schwarze Kirsche, ein feines Vanille-Aroma und ein leichter Hintergrund nach Kaffee hervor, der die aromatische Intensität unterstreicht. Der Geschmack im Gaumen ist aufgrund der harmonischen Struktur süß und gleichzeitig reich. Die fleischigen Kirschen und süßen Gewürze verschmelzen im Mund zu einem köstlichen Volumen. Der junge Charakter des Weins wartet bei der Verkostung mit Fülle und dem gesamten Charme seiner Persönlichkeit auf.

## PAST PERFEKT ZU...

Gebraatenem oder gegrilltem Fleisch, Rinderfilet und gereiftem Käse.

Zwischen 14 und 16 °C servieren.