

# MC SIMOF 2014

Sonderedition Pilar Vera

2011



D.O.Ca. (Qualifizierte Herkunftsbezeichnung) RIOJA

*Ein exklusiv in exzellenten Jahrgängen erzeugter Autorenwein*



REBSORTEN  
100 % Tempranillo

## VORHERRSCHENDES KLIMA

Ein sehr trockener Winter ohne Schneefall mit wechselnden, sehr hohen und tiefen Temperaturen in den Monaten Januar und Februar.

Der April zeigte sich mit typischen Frühlingstagen, die den Vegetationszyklus des Weinbergs vorantrieben. Anfang April setzte die Knospung ein und der Vegetationszyklus gewann schnell einen ca. zweiwöchigen Vorsprung gegenüber der Regelzeit, was durch angenehme Temperaturen begünstigt wurde.

Ein trockener Sommer ohne übermäßige Hitze führte eine frühere Ernte herbei. Die trockene Witterung während der Lese ermöglichte es, außergewöhnlich gesunde Trauben mit einer idealer Reife zu gewinnen. Sowohl das Gewicht der Trauben als auch die mäßige Belastung des Weinbergs führten zu Weinen mit einer großartigen Struktur und intensiven Farbe.

## 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

Ein sehr dunkles Granatrot Ein tiefes Bouquet von Brombeeren, Kaffee und Kakao, die eine schöne Konzentration aufweisen. Im Gaumen lange anhaltend. Reiche Tannine, die die intensiven, kräftigen und sanften Fruchtaromen umhüllen. Ein schöner und harmonischer Körper, am Ende mit einem Lakritz hintergrund. Dieser großartige Wein ist reich und lange anhaltend bei der Verkostung. Bei seinem jungen Charakter dominiert die Persönlichkeit eines außergewöhnlichen Terroirs.

## PASST PERFEKT ZU...

Gebraatenem oder gegrilltem Fleisch, Rinderfilet und gereiftem Käse.

Zwischen 14 und 16 °C servieren.