VERMADOR TINTO BARRICA

BODEGAS LA PINOSO ALICANTE

Pinoso liegt etwa 50 Kilometer von der Stadt Alicante entfernt im Landesinneren. Die Wein-Kooperative der Stadt gründete sich 1932 und zählt heute rund 400 Mitglieder. Über 70 Prozent der Weinberge sind mit der autochthonen Monastrell-Traube bepflanzt. 1997 begannen einige der Winzer, ihre Reben ökologisch zu pflegen. Von den etwa 2.350 Hektar Rebflächen, die zur Bodega de Pinoso zählen, sind mittlerweile mehr als 800 Hektar Bio-zertifiziert.

Die günstigen klimatischen Bedingungen in der Region, die lehmigen Böden und eine sorgsame Pflege der Reben bringen vollaromatische Trauben hervor, die in der modernen Kellerei in Pinoso zu kraftvollen, farbreichen und würzigen Weinen ausgebaut werden.









Monastrell 100%







4 Monate Fassausbau. purpurrot, wunderbare Aromatik von Kirschen, Waldfrüchten und Gewürzen.

Schöne Gaumenaromatik, rund, dicht und füllig

trinkreif, 3 Jahre lagerbar servieren 15-17° Alkoholgehalt 14%

Passt zu Tapas, gegrilltem Fisch, Paella, italienische Gerichte, Pilzragout, Gratins

Bio-Zertifizierung: Ecocert

