









de wijnagent

Valdecuevas Alium Tempranillo.

	De Wijnagent over deze wijn: "Wauw, wat een wijn. Nog wel aan de jonge kant dus een paar uur wat zuurstof geven kan geen kwaad. Super geconcentreerd maar ook een verfrissend zuurtje. Mooi stuk vlees op de bbq met wat verse kruiden en dan deze Tempranillo, één groot feest."
	Druifsoort(en): 100% Tempranillo
	Herkomst: Spanje, Castilla y Leon. Druiven komen van slechts 2 ha waar de ranken 55 jaar oud zijn.
	Vinificatie: De wijn rijpt 12 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten van 500L. Vervolgens rijpt de wijn voor 12 maanden op fles voor de wijn wordt vrijgegeven.
	Smaak: > Kruidig, mineralig met tonen van eucalyptus en gekonfijt zwartfruit.
	Wijn/Spijs: > Stevig rood vlees van de bbq met een rokerige smaak. > Manchego. > Lamskoteletten met kruiden. > Wildgerechten.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 15 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2019. > 14.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Gelimiteerde oplage: 5.000 flessen in uitsluitende de beste jaren. > Drinktemperatuur: 16-18 graden.

