

## Bodega Enrique Mendoza La Tremenda Tinto.

	<b>De Wijnagent over deze wijn:</b> "De Monastrell is misschien wel de meest veelzijdige druif uit Alicante en krijgt steeds meer respect. Er worden fruitige wijnen van gemaakt maar ook stevige tanninerijke wijnen die zich met de wereldtop kunnen meten en zelfs zoete varianten. La Tremenda is een stevige wijn die goed in het primaire fruit zit en weinig tannines heeft. Ook deze wijn is veelzijdig, goed voor een zomerse bbq maar laat zich ook op herfstachtige dagen gelden. De druiven komen van 1 wijngaard (Finca Chonera) die op ruim 600 meter boven zeeniveau ligt en waar de stokken gemiddeld 26 jaar oud zijn."
	<b>Druifsoort(en):</b> 100% Monastrell
	<b>Herkomst:</b> Spanje, Alicante, Finca Chonera.
	<b>Vinificatie:</b> Vergisting in kleine rvs-tanks met dagelijkse remoulage, gevolgd door een paar maanden op grote houten vaten.
	<b>Smaak:</b> > In de smaak en geur rode kersen en zoetige kruiden met een hint van menthol, laurier en vanille door de houtrijping.
	<b>Wijn/Spijs:</b> > BBQ-ribs. > Spaanse worstjes. > Tapas. > Eendenborst.
	<b>Het lekkerst:</b> Op dronk en tot 4 jaar te bewaren na oogst.
	<b>Extra:</b> > Jaargang: 2022. > 13.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 16-18 graden.

