



Summum 2022

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 4.30

Viola impenetrabile. Aromi intensi di ciliegie nere, more e mirtilli con un tocco di cannella, chiodi di garofano e note di legno pregiato. Al palato è potente e concentrato, con una struttura tannica e acida perfettamente equilibrata e impeccabile.

Produttore	Bodegas Barahonda
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Yecla DO
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Monastrell
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	342092
Adatto a	Funghi, Manzo, Brasati, Carne alla griglia



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 16 mesi in barrique francesi e americane. Imbottigliato non filtrato.

Terroir

Le viti parzialmente radicate della varietà Monastrell si trovano su terreni calcarei e sabbiosi.

