

## Torre de Vejezate Tempranillo (vegan)

**Proefnotitie:** Aroma's van rood en donker fruit zoals frambozen en bosbessen aangevuld met tonen van hazelnoot en amandelen. De smaak is mooie in balans, rond en vol fruit.

**Specificaties:**

**Producent** Torre de Vejezate  
**Druivensoorten** 100% tempranillo  
**Land van herkomst** Spanje  
**Streek / Gebied** La Mancha  
**Sluiting** Schroefdop  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 12,5%

**Smaakprofiel:** zwart fruit, hazelnoot, mooi in balans

**Vinificatie:** De tempranillo druiven profiteren in La Mancha van veel zonuren en koude winters. De vinificatie vindt plaats op roestvrijstalen tanks en op gecontroleerde temperaturen om de fruitaroma's zo goed mogelijk te bewaren.

**Wijn & spijs:** Rood vlees, pasta gerechten, paella en milde kazen.

**Achtergrondinformatie:** Torre de Vejezate dankt zijn naam aan een eeuwenoude uitkijktoren gelegen tussen de provincies Ciudad Real en Albacete. De Orde van Santiago bouwde de uitkijktoren langs de passage waar kooplieden geladen met amforen wijn en olie passeerden en vroegen belasting voor het gebruik van dit pad.

Torre de Vejezate is onderdeel van Bodegas Crisve. De Bodegas ligt midden in de Spaanse Denominacion de Origen La Mancha. In 1955 richtte een groep van 25 druiventelers, onder leiding van Juan Manuel Orriach Moreno, de coöperatie Bodegas Cristo la Vega op. Vandaag de dag is het een state of the art Bodega voorzien van de meest moderne technische snufjes voor het produceren van topwijnen voor een hele faire prijs.

De wijngaarden liggen zo'n 700 m boven zeeniveau. Er heerst een landklimaat met warme zomers en lange koude winters met neerslag van 300 tot 400 mm. Deze extreme omstandigheden zijn ideaal voor het rijpingsproces van de geteelde druivenrassen. Een aantal van hen zijn al bijna 100 jaar oud.

