

Alto Moncayo Aquilón

Proefnotitie: Intens dieprode kleur, met aroma's van mineralen, vanille en hints van rozijnen en pure chocolade. De smaak is zoals typisch voor een vintage: krachtig en intens, met een ontwapenende elegantie. De smaak van het eiken komt mooi naar voren.

Producent	Bodegas Alto Moncayo
Druivensoorten	100% garnacha, oude wijnstokken (60-100 jaar)
Land van herkomst	Spanje
Streek / Gebied	DO Campo de Borja
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	14,5%

Smaakprofiel: Krachtig & intens, mineralen, rozijnen, eiken

Vinificatie: Bodemstructuur: rode klei, rode leisteen, kalkhoudend
Fermentatie: RVS tanks
Lagering: 24 maanden op Frans en Amerikaans eiken

Wijn & spijs: Rundvlees, wild, pasta, gevogelte

Awards: 90 pnt – Wine Spectator

Achtergrondinformatie: Bodegas Alto Moncayo is opgericht in 2002 met als doel een wereldreferentie te worden voor Garnacha-wijnen van de hoogste kwaliteit, afkomstig van inheemse wijnstokken.

De wijngaarden van Bodegas Alto Moncayo zijn verdeeld over drie dorpen, zowel terrasvorming als op de heuvels. De jongste wijnstokken werden geplant in de jaren '70, de oudste wijngaarden werden aan het begin van de twintigste eeuw aangeplant.

De gering beschikbare topwijn Aquilón is een allerbeste selectie van het domein. De Aquilón vertegenwoordigt de diepgaande uitdrukking van de druif, de terrior en de persoonlijkheid van de vintage van Bodegas Alto Moncayo.

