MONT MARCAL AMADEUS VINO TINTO

SPANIEN, ØVRIGE



Harmonisk, elegant og lækker

Smuk teglstensfarvet i glasset med klassisk spansk bouquet med lidt tørt krydderi og moden mørk frugt. Smagen er balanceret med medium fylde og modne frugtnoter, sammen en anelse læder.

Denne rødvin er en glimrende ledsager til kødretter og milde oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Manuel Sancho har valgt de ædle druesorter Tempranillo, Cariñena og Garnacha. Vinen har gæret under konstant overvågning ved en lav temperatur for at opnå høj kvalitet.
Efter lagring på egetræsfade, har vinen opnået en smuk rød farve, med strøg af lagringens læderfarvede toner.

Om Producenten

Mont Marcal er beliggende i hjertet af Penedes regionen, 220 meter over havet. Der har været produceret vin på denne ejendom i hundredvis af år. De nuværende ejere har været her siden 1975 og de har været meget innovative men stadig med et blik på historien. Firmaet ejer i dag mere end 40 hektar med vinmarker og køber druer fra yderligere 300 hektar. Dette er med til at sikre en god stabilitet og højt niveau i firmaets vine. Mont Marcal er meget bevidste om den omkringliggende natur og kører et meget bæredygtigt landbrug. Her renses store mængder af vand til gode for hele området.