



## GRAN ALLEGRANZA ALICANTE MONASTRELL



### Druivenras/ vinificatie

De druiven worden laat geoogst, in het begin van november. Na een zachte persing worden de druiven onsteelt en vindt de vinificatie plaats in RVS tanks bij een temperatuur van 24-26°C. Na de schilweking vindt de malolactische gisting plaats in RVS tanks. De wijn rijpt nog 6 maanden in Frans eiken vaten.

### Proefnotitie

Een donkere robijnrode kleur met violet blauwe reflecties. De aroma's van rijpe zwarte bessen, sappige donkere kersen en hints van wilde kruiden zijn prachtig in balans met het aroma van donkere chocolade. Op het palet is het een rijke sappige wijn met een prachtige balans tussen rijp fruit en donkere chocolade met een natuurlijke zoetheid en zachte tannine.



## PRODUCENT

### Hammeken Cellars

Hammeken Cellars is gespecialiseerd in moderne Spaanse wijnen en heeft zich sinds 1996 gevestigd in de wereldwijde wijnindustrie. Hammeken Cellars is toegewijd aan het introduceren van druivensoorten aan de wereld die diepe wortels hebben in de Spaanse geschiedenis; elke druivensoort kan een uniek verhaal over Spanje vertellen.



## INFO

Productnummer	6433/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Jumilla	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	16.2	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.59	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	3.63	GTIN product	8436539762539
		GTIN verpakking	28436539762533