



PAGO DE CIRBUS SELECCIONADA NAVARRA



Druivenrassen/Vinificatie

Deze wijn bestaat uit Tempranillo, Merlot en Syrah druiven. De druiven groeien op een hoogte van 350 meter in een droog continentaal klimaat. De druivensoorten worden op verschillende momenten geoogst om zo voor elke druif de perfecte rijpheid te kunnen behalen. De most gist in RVS tanks waarna de wijn 12 maanden rijpt in Frans eikenhouten vaten.

Proefnotitie

De wijn heeft een kersenrode kleur met schitterende robijnrode toppen. In de neus uitbundig rood fruit met pruim en bramen, wat typisch is voor Tempranillo, samen met aroma's van cacao en hout. In de mond is het een compacte en frisse wijn met aromatische smaken van citrus en kruiden, gevolgd door een aanhoudende finish.

Wijn/Spijs

Gaat heerlijk samen met de Mediterrane keuken, karbonade en gegrilde tonijn.



PRODUCENT

Pago de Cirsus

Bij Pago de Cirsus worden wijnen gemaakt van het hoogste kwaliteitsniveau. Het terrein, het microklimaat en de druivensoorten die er worden gekweekt, geven de wijnen een onderscheidend karakter ten opzichte van andere wijnhuizen. De bodega is gelegen in het hoogste punt van het landgoed, van waaruit een groot deel van de wijngaard overzien kan worden. De ondergrondse kelder creëert het hele jaar een stabiele temperatuur en benodigde vochtigheid.



INFO

Productnummer	6527/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Navarra	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14.5	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8436553140054
		GTIN verpakking	8436553140221