

DUES

DUES Sirah - Callet

DIE PERFEKTE ZUSAMMENSETZUNG DER AUSLÄNDISCHEN REBSORTE SIRAH MIT DEN EINZIGARTIGEN EIGENSCHAFTEN DER EINHEIMISCHEN CALLET



VI DE LA TERRA MALLORCA

REBSORTEN

Sirah und Callet

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Lese der Rebsorten fängt in der letzten Augustwoche an, mit der autochthonen Callet und endet in den 2 ersten Septemberwochen mit der Traube Sirah. Beide Trauben werden maschinell und in der Nacht gelesen, damit sie in den besten Bedingungen in den Weinkeller gelangen.

Diese Trauben, welche im Kühlraum bei 2°C gekühlt werden, machen eine prefermentative Mazeration mit den Schalen für ca. 10 Tage, um die Extraktion der Farbe und Aromakomponenten zu begünstigen. Gärung in Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle bei 27°C.

Am Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein in amerikanische und französische Eichenfässer umgefüllt, wo er für 10 Monate verbleibt bis zur Abfüllung in Flaschen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Intensive rote Farbe mit kräftigen violetten Tönen. Ausgeprägte Schlieren.

Komplexes Aroma von Waldbeeren, Blumen, mit Würznoten wie Vanille und Zimt und Röstaromen.

Im Gaumen ausgewogen und vollmundig mit Lakritzempfindungen. Volle Struktur durch die süßen Tannine. Langer Abgang.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Zwischen 16 y 18°C. servieren
Empfohlen zu Reis und Fleisch.

Bodegas

José L. Ferrer
Desde 1931

www.vinosferrer.com

Bodegas José L. Ferrer-C/Conquistador, 103 07350 Binissalem. Islas Baleares. España
www.vinosferrer.com - info@vinosferrer.com - +34 971 511 050