



2015 Gran Viu Selección

Cariñena DO, Viñedos y Bodegas Pablo

92 Punkte für den Cariñena

Beschreibung:

Viñedos y Bodegas Pablo blickt auf eine lange Winzertradition zurück. Westlich von Barcelona gedeihen vorwiegend die einheimischen Rebsorten Garnacha, Tempranillo und Cariñena. Das besondere Mikroklima, die kargen Schieferböden und die bis zu 100-jährigen Reben bestätigen die Ähnlichkeit zu den nahegelegenen Regionen Montsant und Priorat. Der Parawein Selección von José Pablo Casao gehört klar zu den besten Werten der DO Cariñena.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Blaubeeren und Kirschenkompott in der offenen Nase, unterlegt mit Wachholder und dezenten Nusspralinen. Samtiger Auftakt mit wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, fleischiges Extrakt in der Mitte und gleichzeitig füllig-weich, unverkennbare Grenache-Wärme ausstrahlend, Korinthenschokolade und edle Zedernwürze im pflaumigen Finale.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Aragón
Subregion:	Cariñena
Produzent:	Viñedos Bodegas Pablo
Bewertung(en):	Guía Peñín 92/100, Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	60% Garnacha, 20% Tempranillo, 20% Cariñena
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0974215075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Viu Selección

Cariñena DO

Viñedos y Bodegas Pablo

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 60% Garnacha, 20% Tempranillo, 20% Cariñena
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.