

# Caracol Serrano

Oaked 2004

*Technical information*

## **DO Jumilla**

Traubensorten

Monastrell 60 %

Syrah 20 %

Cabernet Sauvignon 20 %

Weinbereitung

4 Monate Küfenlagerung

3 Monate Flaschenlagerung

10 Monate in Barriques aus

franz. und amerikanischer

Eiche.



Die Basis besteht aus Monastrell-Trauben, die in ca. 600 m Höhe angebaut werden. Durch die extrem trockenen Klimaverhältnisse werden nur kleine Erntemengen erzeugt, bei sehr konzentriertem Traubengut, was auf sehr dunkelfarbene Weine mit erstaunlich feinen Aromen zurückzuführen ist.

## **Verkostung**

Von tiefdunkler Farbe mit violetten Reflexen. Aromen nach roten reifen Früchten. Im Gaumen vollmundig, rund, mit leichter Holznote.

## **Passt zu**

rotem gegrillten Fleisch, Wild, gut gewürzte Speisen