



## Mariluna Tinto MAGNUM

### Algemeen

Deze Mariluna-blend bestaat uit 85% Tempranillo en 15% Bobal. De wijngaarden zijn gelegen in Valencia (Mid-Spanje) en ondervinden de invloed van de Middellandse zee. De overvloedige zonuren in combinatie met het zeeklimaat zorgen voor een zuiderse wijn met de nodige frisheid.

De wijn rijpt na de alcoholische gisting gedurende 6 maanden verder op Franse eiken vaten.

### Soort

Rosé fris

### Bodem en ondergrond

Kiezel

### Druif

Bobal, Tempranillo

### Land

Spanje

### Regio

Valencia

### Jaargang

2019

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

6 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Diep intens kersenrood.

### Geur

Een jonge wijn die op dit moment zijn fruitig karakter benadrukt, met voornamelijk rijp, zoet zwart fruit in de hoofdrol (kersen, krieken). Daarnaast merken we ook een kruidig karakter en een vanille-toets. De 6 maanden houtlagering zullen de komende maanden duidelijker naar voor komen waardoor de huidige hints van mokka, chocolade, drop en aardse/animale tonen enkel maar nadrukkelijker in beeld zullen komen.

### Smaak

Deze frisse, fruitige wijn heeft nog zijn jeugdigheid met zich mee. De tannines zijn aanwezig maar nog niet volledig versmolten, de fruitzuren zullen de komende maanden meer rust vinden en de afdrank die nu reeds de 6 maanden houtlagering benadrukt zal enkel maar verlengen. Tertiaire aroma's reeds aanwezig maar in beperkte mate.

### Gastronomie

Heerlijk bij een elegante BBQ, maar ook rood vlees gegrild, harde kazen of een mooie charcuterie-schotel zullen zeker te versmiden zijn met dergelijke wijn in de nabijheid.



**Lekker bij**

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

**Alcoholgehalte**

14.00 %

**Inhoud**

1500.00 ml/stuk

**Sluiting fles**

Kurk

**Minimaal bewaarpotentieel**

5 jaar