

# LA TENDIDA 2020 BIO



Casa Castillo, Jumilla D. O.

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rote Pflaume  
Rote Kirsche  
Brombeerblätter  
Erdbeere  
Lakritze  
Veilchenblüte  
Zedernholz

## ANLASS

Abend mit Freunden  
perfektes Geschenk

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030  
14 bis 16°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

körperreich  
milde Säure  
sanftes Tannin  
feine Holznote  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Grenache / Garnacha  
Mourvedre / Monastrell

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100