# DIDO LA UNIVERSAL SÒLS DE GRANIT 2022

BIO

**Sara Pérez & René Barbier, Venus Universal, Montsant D.O.**

## GESCHMACK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Süße** | gering | ● ○ ○ ○ ○ | hoch |
| **Säure** | gering | ● ● ● ○ ○ | hoch |
| **Körper** | schlank | ● ● ● ● ○ | voll |
| **Reife** | jugendlich | ● ● ● ● ○ | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ● ○ ○ ○ ○ | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | ● ● ● ○ ○ | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | ○ ○ ○ ○ ○ | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | ○ ○ ○ ○ ○ | hoch |
| **Länge** | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

## AROMEN

Rote Kirsche
Erdbeere
Rote Pflaume
Kräuter
Gewürznelke
Leder

## STIL

milde Säure
zupackendes Tannin
trocken

## ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
Weißwein- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Grenache / Garnacha (65%)<br>Syrah / Shiraz (25%)<br>Cabernet Sauvignon (5%)<br>Carignan (5%) |
| **Jahrgänge** | 2022 |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Lagerung** | Betontank |
| **Dauer Hefelager** | 16 Monate |