



Vergani

LA EXALTACIÓN VALDEPEÑAS DO CORRALES ESPINOSA 75CL



Valdepeñas DO, José Manuel Corrales, Valdepeñas, Spanien

| | |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Geschmack | |
| | Trocken Süß |
| | |
| | Fruchtig / Weich Würzig / Herb |
| | |
| | Leicht Schwer / Gehaltvoll |
| Jahrgang | 2021 |
| Notizen | Tintenfarben. Das Bouquet ist äusserst intensiv und verströmt Aromen reifer schwarzer Früchte, Cassis und Kakao, die von leicht mineralischen Noten begleitet werden. Am Gaumen entfaltet es seine volle Kraft und Konzentration mit Nuancen von schwarzen Früchten und Gewürzen. Die Tannine sind angenehm rund und der Abgang ist langanhaltend. |
| Vinifikation | 14 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut Total 1998 produzierte Flaschen |
| Traubensorten | 100% Tinto Fino (Tempranillo) |
| Alkohol | 15 % |
| Format | 75 cl |

JOSÉ MANUEL CORRALES

José Manuel hat ein persönliches Projekt ins Leben gerufen, das sich zum Ziel gesetzt hat, die Weinberge seiner Heimatregion Valdepeñas zu betonen. Die Region wurde lange Zeit aufgrund ihrer Massenproduktion verachtet, obwohl sie über aussergewöhnliche Weinberge verfügt. Als ausgebildeter Önologe entdeckte José Manuel in den höchsten Lagen der DO Valdepeñas, die zwischen 740 und 850 m über dem Meeresspiegel liegen, alte becherförmige Weinreben, die auf sehr kargen Ton-Kalk-Böden gepflanzt wurden. Diese Reben und ihr Terroir verleihen den Weinen von José Manuel eine einzigartige Persönlichkeit, die sich durch Reichhaltigkeit, Kraft, Eleganz und Komplexität auszeichnet.

<http://www.corralesespinosa.com/>