

Anoranza crianza '18



Deze wijngaarden zijn steeds eigendom geweest van de familie Lozano. In 1920 besliste deze hun eigen wijnvelden te bouwen en hun eigen wijn te creëren. Na 3 generaties besliste de huidige eigenaar Juan Ramón Lozano Bonillo, een groots ambitieus project uit de grond te stampen door een kelder te bouwen met alle moderne technologie om zo hoog- kwaliteitswijnen te kunnen produceren. La Mancha is het grootste uitgestrekt gebied gewijd aan het telen van druiven. Op een hoogte van 650 m boven de zeespiegel, heeft deze regio een continentaal klimaat. De zomers zijn warm en de winters zeer koud. De zeldzame regenbuien en het aantal zonne-uren zorgen voor een ideaal gebied voor het telen van druiven.

KARAKTER

Land	Spain
Regio	Castilla-La Mancha
Smaak	2: droog – medium – gul – speels
Appelatie	La Mancha DO
Bewaar pot.	+ 5 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% tempranillo

SMAAKBESCHRIJVING

Deze Crianza is een dieprode wijn met weelderige tranen die langzaam langs het glas weglopen. Het aroma is erg aangenaam en onderscheiden nuance van rijp rood fruit, een vleugje eik door de houtrijping met bosgeuren. Bij het

openbloeien in het glas komen er ook getooste aroma's naar boven alsook de impressie van peperkoek en kaneel. Zijn afdronk is het verlengde van zijn smaak en is zacht, dus geen uitdrogende nasmaak zoals veel Spaanse wijnen soms kunnen hebben.

VINIFICATIE

6 maanden rijping op eikenhouten vaten

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

wit vlees (kip, varkensvlees) alsook geroosterd rood vlees.