



## PERLAS DE OTOÑO

Bodegas Más Que Vinos | Cabañas de Yepes-Toledo



<b>Herkunft</b>	DO Tierra de Castilla-La Mancha   Spanien
<b>Produzent</b>	Bodegas Más Que Vinos   Cabañas de Yepes-Toledo
<b>Traubensorte</b>	Tempranillo (Cencibel)   Garnacha
<b>Vinifikation</b>	Handlese Anfang September. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird der Rosémost abgezogen und gärt bei kühlen Temperaturen im kleinen Edelstahltank. Der Wein durchläuft bei kühlen Temperaturen die klassische Flaschengärung (Champagnermethode) und lagert 18 Monate auf der Hefe.
<b>Farbe</b>	Leuchtender Lachston
<b>Aroma</b>	Elegante und feine, charakterisiert durch rote Beeren: Wilde Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch Zitrusnoten.
<b>Charakter</b>	Der Wein ist gekennzeichnet durch seine feine Struktur und Frische. Die elegante Frucht harmonisiert mit der ausgewogenen Säure und apartem Fruchtspiel und liefert einen langanhaltenden filigranen Abgang.
<b>Passt zu</b>	Zum Geniessen für jede Gelegenheit.
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 - 7 Jahre