ALMODÓVAR TINTO 2025

Die drei Weine dieser limitierten Edition wurden in enger Zusammenarbeit mit den Brüdern Almodovar geschaffen. Manchegos wie wir!

Die Trauben für diese Weine stammen von Weingärten welche persönlich von Pedro und Augustin ausgewählt wurden.

Die Etiketten wurden von Pedro gestaltet.

Clásica maceración carbónica.

Rebsorten: Garnacha und Tempranillo (Cencibel).

Weinberg: La Madre, ein ökologischer Weinberg mit geringen Erträgen auf unserer Farm El Horcajo gelegen.

Gärung: Spontangärung der ganzen Trauben in einem kleinen Edelstahltank. Die Trauben werden im Tank in der klassischen “pisado” Methode gepresst. Nur der beste Wein, el Corazón, wird für diesen Wein benutzt.

Malolaktik: Spontan in Amphore.

Abfüllung: November 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Farbe: helles Kirschrot

Nase: Aroma von roten Beeren gemischt mit Kirsche und Cassis

Geschmack: angenehme jugendliche Frische,viel saftige rote Beerenfrucht, weiche Gerbstoffe.

Serviervorschlag: 12 – 16 ºC.

Antipasti, Pasta, Pizza, junge Käse

Front label © **Pedro Almodóvar**

Bodegas Más Que Vinos, Camino de los Molinos s/n, Cabañas de Yepes, TOLEDO, España, Tel: 925 122 281 mqv@bodegasmasquevinos.com