

LA PLAZUELA 2020 - Alte Reben

Rebsorten: 80% Tempranillo (Cencibel) und 20% Garnacha.

Weinberge: Die Trauben für unseren Wein La Plazuela stammen von 60-80 Jahre alten Buschreben.

Ertrag: 1500 Kg/Ha.

Weinlese: Handlese im September

Gärung: Spontangärung in kleinem Edelstahltank Malolaktik: In Amphore (Tinajas).

Barrique: 15 Monate in neuen 300 liter Barriques gefolgt von nochmaliger Amphorenlagerung für ein Jahr

Amphore: Ein Jahr.

Wir lagern diesen Wein im Familienweinkeller von 1851, La Plazuela, im umliegenden Dorf, Dosbarrios.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: Dunkeles intensives Kirschrot.

Nase: Die Aromatik ist gekennzeichnet von dunklen Früchten: Brombeere und Pflaume, gepaart mit würzigen mineralischen Noten, Lakriz, Sandel und Zedernholz, Tabak und Toffee.

Geschmack: Samtig, sehr vollmundig und ausgewogen.

Viel Frucht gepaart mit weichen Gerbstoffen, guter Säure und schön eingebundenenen Holznoten und interessanter mineralischen Komponente. Sehr langer geschmeidiger und erstaunlich frischer Abgang.

Temperatur: 16ºC – 18 ºC.

Wir empfehlen den Wein eine Stunde im voraus zu öffnen.
Serviervorschlag: Fleisch- und Wildgerichten und schwarze Bitterschokolade.

Wine Advocate* Dezember 2025*: 94 Punkte

Bodegas Más Que Vinos, Camino de los Molinos s/n, Cabañas de Yepes, TOLEDO, Spanien, Tel: +34 925 122 281 mqv@bodegasmasquevinos.com