«El Parvón» Cepas a Pie Franco 2019

Produzent	Cantalapiedra Viticultores
Land/Gebiet	Spanien/Castilla y León
Appellation	Vino Varietal
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tinta de Toro/Tempranillo (85%), div. weisse Sorten (15%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	24 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.7 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	647 Flaschen

Aus einem uralten, über 150-jährigen Rebberg stammt dieser Wein. Äusserst selten findet man noch wurzelechte Stöcke, die ungepfropft im Boden wachsen und von der Reblaus-Katastrophe verschont blieben. Diese «Pie Franco» genannten Stöcke ergeben vielfach sehr konzentrierte Weine mit ausgezeichneter Gerbstoffstruktur, denen es trotzdem nicht an Eleganz und Frische mangelt.

24 Monate verweilte der «El Parvón» im kleinen Eichenfass. Herausgekommen ist ein Wein von sublimer Eleganz und betörender Fruchtigkeit. Manuel Cantalapiedra bringt mit diesem Wein so manche zum Staunen – nicht nur uns. Er ist engmaschig, komplex, mit verführerischer Fülle und schmelzig-weich im Gaumen. Ein sehr rarer Wein, wurden doch nur 647 Flaschen davon abgefüllt.