

## ***Aloson Viñas de Meseta***

De rode wijn komt uit Toledo bij Madrid. De wijn is gemaakt van 100% Cencibel druiven.

De bodem is kalk/leem. De wijngaarden liggen op 750m boven de zeespiegel. Er heerst een landklimaat. De druiven worden handmatig eind september/begin oktober geplukt. De eerste vergisting vindt plaats in kleine RVS tanks. Daarna vindt de malolactische vergisting plaats in amphoren (grote kleipotten). Tenslotte rijping gedurende 6 maanden op Frans eikenhouten vaten.

De wijn heeft een donkerrode en violette kleur. In de neus duidelijk waarneembaar zwart fruit (kersen, bosbessen en bramen) met hinten van koffie, kaneel en zoethout. De smaak is fluweelzacht en vol met zachte tannines. In de afdronk duidelijke sporen van chocolade, nootmuskaat en kruidnagel.

De wijn is Vegan.

De ideale drinktemperatuur is 16-18 °C.  
Te serveren bij licht gegrilde BBQ-gerechten, Ossobuco, wild en pasta's. .

Alcoholpercentage 14%

