

Dubhe

Deze topwijn van de wijnmakers van Vega del Castillo is afkomstig uit Olite in de Navarra. De blend is opgebouwd uit 60% Grenache en 40% Merlot en Cabernet Sauvignon. De druiven worden geselecteerd uit de beste delen van de wijngaard.

Na 18 maanden op Frans eikenvaten te zijn opgevoed, vindt nog 12 maanden rijping op de fles plaats. Er vindt geen filtering plaats om de kwaliteit te waarborgen. Het eindresultaat is een top wijn met grote aromatische complexiteit.

De kleur is die van zwart fruit. In de neus duidelijk cassis met chocolade. De smaak is volfilmend en heeft veel vanille tonen afkomstig van het eikenhout.

De ideale drinktemperatuur is 18 °C. De wijn is perfect te combineren met allerlei soorten vlees en vette vis. Ook ideaal voor thuis op de bank om speciaal van te genieten.

Alcoholpercentage 13,5 %

