celler barranc dels cirers

TECHNISCHES DATENBLATT



cirer Obaga

Rotwein · 2025

Jahrgang	2025
Rebsorten	Merlot 76 %, Cabernet Sauvignon 18 % und Garnacha Tinta 6 %
Alkohol	14,5 %
Produktion	6.400 Flaschen
Herkunft	Benlloc (Castellón), eigene Weinberge
Höhenlage	380 – 410 m
Boden	Roter kalkhaltiger Ton über Mergel; sehr steinig, ohne Bewässerung
Reben	25 Jahre alt, doppelter Royat-Kordon

Vinifikation

Handlese in 12-kg-Kisten. Zweitägige Kaltmazeration vor der Gärung und Gärung bei höchstens 24 °C. Mindestens 8 Monate Ausbau mit französischer Eiche.

Verkostungsnotiz

Tiefes Violettrot mit purpurnen Reflexen. Blaue Früchte (Johannisbeere, Heidelbeere) und dunkle Früchte, mit Röstnoten französischer Eiche, Vanille und Kokos. Ausgewogen und fließend am Gaumen, mit festem, rundem Tannin und langem, salzigem Abgang.