

Marqués de Chivé Tempranillo Crianza 2022

Litt krydret på nesen med modent preg av røde og mørke bær, litt tørket frukt, lakris, fat og vanilje. Litt utviklet og rustikk på smak, med preg av modne røde og mørke bær.



100% Tempranillo



Gjæring i ståltanker ved 25-28 grader.



Vinen er lagret 6 måneder på fat.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 5

3330206



Producent Vicente Gandia	Type Rødvin	Land Spania	District Utiel-Requena
Sukker (g/l) 1,8	Syre (g/l) 5,3	Volum 300 cl	Ant. i kart. 4