

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:

Bestillingsutvalget

21101501

Produsent Vicente Gandia	Type Rødvin	Land Spania	District Utiel-Requena
Sukker (g/l) 1,8	Syre (g/l) 5,1	Volum 100 cl	Ant. i kart. 12