

# 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

1124801

Produsent <b>Vicente Gandia</b>	Type <b>Rødvin</b>	Land <b>Utiel-Requena</b>	District
Sukker (g/l) <b>1,8</b>	Syre (g/l) <b>4,9</b>	Volum <b>75 cl</b>	Ant. i kart. <b>6</b>