Bodega La Canetana
Emile

NAAM WIJN: Bodega La Canetana - Emile
LAND EN APPELATIE: Spanje - IGP Castellon
DRUIVEN: 100% merlot.
VINIFICATIE: Manuele oogst, Koude maceratie 48u. Fermentatie 19 dagen rond 20 graden. 18 maand Franse eik.
SMAAKTYPE: Soepel en rond.
AROMA'S: Kersen, rood fruit.
INHOUD: 75cl.
ALCOHOLGEHALTE: 13%.
BEWAARTERMIJN: 5-8j.
SERVEERWIJZE: Serveren op 16 graden in groot wijnglas. Karaferen.
FOODPAIRING: rood vlees, gegrilled vlees, chocolade met kersen.
BEOORDELING: Guia Penin 91/100.

LEVERTERMIJN: 3-5 werkdagen

Over Bodega La Canetana - Emile

Zijn naam is afgeleid vanuit de Bordeaux streek waar de merlot de baas is: Saint-Emilion. Hij deelt kenmerken waaronder een mooi kersenaroma en rijpe mooie tannines. Deze wijn moet helemaal niet onder doen voor de Bordeaux en dat voor een fractie van de prijs, dat bewijst de hele mooie score van Guia Penin!
Drink hem met rood vlees, gegrild vlees. Bewaar hem nog enkele jaren.

Over Bode La Canetana:

In 2013 zijn Vlamingen Peter en Tine uitgeweken naar Canet Lo Roig om hun droom na te jagen: wijn maken! Zij cultiveren oa Cabernet Sauvignon, Merlot, Granacha, monastrel,... De wijngaarden liggen gemiddeld op 300m hoogte en de grond bevat vooral leem en scherp gesteente. Zij hebben onlangs hun bodega gemoderniseerd en deze behoord nu tot de meest moderne van de regio!