

C
M

Castell Miquel

STAIRWAY TO HEAVEN

Angel on the Rocks – Shiraz 2019



REBSORTEN

96% Shiraz, 4% Merlot

ERNT & VINIFIZIERUNG

Reben zwischen 15 und 20 Jahren, die sich auf zwei Parzellen befinden, eine in Porreras und die andere in Binisslem, Mallorca. Die Plantagen befinden sich auf einer Höhe von 50 Metern bzw. 139 Metern über dem Meeresspiegel. Es handelt sich um einen Tonboden.

Manuelle Ernte, Selektion im Weinberg und später auf dem Selektionstisch. Kalte Vorgärungsmazeration für 24-48 Stunden. Malolaktische Gärung in Edelstahltanks. Veredelung in europäischen Eichenfässern von 5000 Litern für 6 Monate.

GESCHMACKSNOTEN

Tiefe rubinrote Farbe mit Akzenten von Blau und Violett. Sauberes und brillantes Erscheinungsbild. In der Nase präsentiert er Noten von Baumfrüchten wie Pflaume und Kirsche mit blumigen Anklängen von Veilchen. Er zeichnet sich durch seine Frische und Freundlichkeit im Mund aus. Fruchtiger Nachgeschmack mit seidigen Tanninen.

ANBAUGEBIET

Vi de la Terra Mallorca
Spanien/Mallorca

WEINANALYSE

Alkohol: 15%