

# Ribas de Cabrera *VdT*

Bodegas Ribas

## Herkunft

Consell / Mallorca

## Rebstock

Mantonegro / Syrah / Merlot

## Farbe

Intensives Rubinrot

## Duft

Er beeindruckt durch ein facettenreiches Duftbild mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen, zarter, rahmiger Schokoladennote und einem Touch orientalischer Gewürze.

## Geschmack

Die Gerbstoffstruktur ist sehr fein und die Säure im fülligen Körper perfekt integriert. Er kleidet den Mund mit herrlichem Schmelz aus und endet mit langem Abgang.

## Gradazion

14.5% vol.

## Vinifikation

Nach der Handlese der Trauben werden diese im Keller nochmals aussortiert und entrappt. Die Fermentation und Mazeration findet teilweise in offenen 500-Liter-Bottichen während 35 bis 45 Tagen statt. Der Mantonegro gelangt zum Ausbau in neue französische 500-Liter-Fässer, die anderen Jungweine in neue französische Barriques, wo sie während ca. 12 bis 14 Monate verbleiben. Danach folgt die Assemblage. Der Wein wird mit Eiweiss geklärt und unfiltriert auf die Flasche gezogen.



weinonline.ch