



## Caliza Gran Selección

Caliza Gran Selección wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben stammen von Weinbergen mit einem Produktionsvolumen von 4.000 Kilogramm pro Hektar. Die Lese erfolgt von Hand, damit die Trauben die Kellerei intakt und in ausgezeichnetem Zustand erreichen.



## Regionen

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen 15-18 °C**

## Verkostungsnotizen

Glänzende Kirschfarbe mit violetten Schattierungen – charakteristisch für junge Weine. Aromen roter Beeren und Veilchen. Am Gaumen der Geschmack roter Beeren zusammen mit einer großzügigen Textur und integrierten Tanninen.

## Speiseempfehlung

Alle Fleischsorten, Geflügel, Pasteten und Käse.

## Technische Information

Die Trauben werden bei niedrigen Temperaturen mazeriert, um die süßen Tannine und komplexen Verbindungen sanft zu lösen. Dadurch entsteht ein Wein mit expressivem Charakter, der den typischen Geschmack roter Beeren des Tempranillo ergänzt. Die Gärung erfolgt bei 22 bis 25 °C. Außerdem wird der Wein einer malolaktischen Gärung unterzogen, um die Tannine abzumildern.

## Letzte Auszeichnungen

**SILBER**

2020 China Wine&Spirits Awards Best Value: Caliza Gran Selección 2018

2018 AWC Vienna: Caliza Gran Selección 2017