



Calatayud DO Cruz de Piedra Garnacha Tinto 2016

**Dunkle Früchte, konzentriert und
kraftvoll, würzig und animierend**

Winzer: Virgen de la Sierra
Region: Calatayud
Rebsorte: 100% Garnacha
Farbe: rot
Ausbau: Betontank
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu Serrano-Schinken
und Manchego Käse, zu dunklem Fleisch und
Tortillagerichten

0.75 l – Bestellnummer n329516

Virgen de la Sierra Calatayud

Das Weingebiet Calatayud DO liegt im Nordwesten Spaniens zwischen Madrid und Zaragoza in der autonomen Region Aragón. Es ist eines der höchstgelegenen Weinanbaugebiete Europas, war lange vergessen und wurde erst in den letzten Jahren wiederentdeckt. Im schwer zugänglichen, kargen Bergland herrscht ein kontinental mediterranes Klima mit heißen Sommern, kalten Wintern und geringen Niederschlägen. Sanfte Hänge gehen dort in Steillagen über, die inmitten von Felslandschaften liegen. Sie sind schwer zu erreichen und nur mit Hand zu bearbeiten. Die Roten machen 92% der Produktion aus, wobei die heimische Garnacha mit

einem Anteil von 62% dominiert. Bei der Kooperative Virgen de la Sierra sind die Garnacha-Rebanlagen über 80 Jahre alt. Die Mitglieder der Genossenschaft besitzen 650 Hektar Weinberge, die, auf viele kleine Einzelparzellen verteilt, alle auf einer Seehöhe von 700 bis 850 m liegen. Aufgrund der alten Rebanlagen und der rauen Bedingungen sind die Erträge sehr niedrig. Die Trauben werden per Hand gelesen und in der Kooperative mit hochmoderner Technologie ausgebaut. Cruz de Piedra ist der Name der Gutsweine, benannt nach den Steinkreuzen, die den nahe gelegenen Jakobsweg markieren.