



Kellerei:	COMPAÑIA VITIVINICOLA TANDEM S.A.
Name:	ARS IN VITRO
Bedeutung/Übersetzung:	Kunst im Glas
Rebsorten in %:	TEMPRANILLO 50% MERLOT 50%
Jahrgang:	2006
Land:	ESPAÑA
Region:	NAVARRA D.O.
Herkunft:	VALLE DE YERRI (TIERRA ESTELLA)
Boden:	Kalk, Lehm
Vinifizierung:	Der Transport der Trauben in der Kellerei erfolgt von der Anlieferung an ausschließlich per Gravitation, d. h. ohne Einsatz von Pumpen. Die Kaltmazeration vor der temperatur-kontrollierten Fermentation findet bei 26-27 Grad Celsius statt unter Einsatz einer regelmäßigen Pigeage (Untertauchen der Traubenschalen); die malolaktische Gärung und die natürliche Schönung erfolgt in Betontanks.
Fassreife:	Keine Eiche. 20 Monate in betonverkleideten Fässern.
Analysewerte:	Alkohol: 14 % Säure: 5,25 g/l Restzucker: 1,4 g/l pH: 3,7
Empfohlene Trinktemperatur:	16 ° Celsius
Degustationsnotiz:	Tiefdunkles Kirschrot in der Farbe. Ein Wein mit einem kraftvollen Ausdruck. Mineralisch; intensive florale Aromen, mit Veilchen und einer Schicht von Kirschen und Erdbeeren. Im Geschmack sehr frisch, mit einem guten lang anhaltenden Abgang und floralen Noten von der Merlot-Rebe.
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Empfohlene Speisen:	Aufläufe, rotes Fleisch, Pasta, Geflügel, Wild, Käse und Schokoladenkekse