



Marques de la Mancha är ett läckert smakrikt vin med mycket Spanienkänsla!

Finca la Estacada har 278 hektar av vinodlingar på 900 m höjd mellan Toledo och Cuenca med vineriet centralt placerat mitt i odlingarna. Vinstockarna av Tempranillo har en genomsnittlig ålder av 25 år.



La Mancha är Spaniens tredje största vinregion. Det är nästan omöjligt att läsa om La Mancha utan att tänka på Cervantes hjälte Don Quijote och hans väderkvarnar. I vissa avseenden ser faktiskt området som den gjorde när Cervantes skrev sin berömda roman. DO-området La Mancha täcker ungefär halva Kastilien. Området sträcker sig från Toledo söderut till Puertollano och österut till La Roda. La Mancha har ett kontinentalt klimat som under somrarna ger hög temperatur och torka. Man får inte mycket regn på grund av bergen som omger området. Vintrarna är kalla.

Man använder ett spaljésystem för droppbevattning som garanterar en balanserad vattentillgång. Spaljésystemet förbättrar märkbart kvaliteten på druvorna, som får en ökad mängd solljus och förbättrar också mognadsprocessen genom att producera en större bladytta. Marken är näringsfattig med bra mineraltillgång och består av lera och kalksten.

Doft och smak

Aromer av mogna frukter med en lätt oliv/nötaktighet. Smak av röd och mörk frukt med eleganta varma toner från 6 månaders lagring på ekfat. Marques de la Mancha mångsidigt vin med bra syra, fin balans mellan frukt och ek och en lång eftersmak.



Producent: Finca la Estacada, *La mancha*, Spanien

Druvor: 100% Tempranillo

Serveras till: Stekt eller grillat kött, tapas, patéer och ost.

Alkoholhalt: 13,5

Marques de la Mancha
Vårt varunummer: **MDLM**



Vinet finns hos din restauranggrossist!

[Läs mer på Svenska Vinkompaniets hemsida](#)