



## MENGOBA TINTO 2016, BODEGAS MENGOBA

Hovedsageligt lavet på Mencía iblandet lidt Alicante Bouschet fra to forskellige marker. Den ene er beliggende i op til 850 moh og stokkene har en gennemsnitsalder på 80 år. Den anden ligger i 550 moh og stokkene er i gennemsnit 30 år gamle. Markerne pløjes med okser. Modnet 6 måneder på store fade.

Ren og klar intens duft af sorte kirsebær, brombær, enebær, lakrids og violer. I munden er vinen fyldig og frugtig med bløde tanniner og en let bitter afslutning - lang eftersmag.

En vin med en dejlig renhed og med rigtig god intensitet - fin syre og medium niveau af tanniner - alt i alt en vin, der klarer de fleste kødretter. Har det godt med intense smage fra tæt sauce eller i braiserede retter og varme kryddinger fra peber, enebær, hvidløg osv.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Spanien

**OMRÅDE:**

Bierzo

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Store fade

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2032

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Løbende vildt Oksekød