

Licinia 2017 Bodegas Licinia - 75 cl.



De naam van de wijn en het domein Licinia zijn afkomstig van de Romeinse benaming van het dorp waar het domein en de wijngaarden gelegen zijn: Morata heette Licinia in de tijd van de Romeinen. Dit is ook de naam van de enige wijn die er gemaakt wordt. Biologisch gevinifieerd.



Vinificatie

11 à 12 maanden op nieuwe Franse eikenhouten vaten.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2022
Op zijn top: 2024-2027
Te drinken tot: 2030



Serveren

18°C in een groot glas. Opent zich na wat walsen.



Proefanalyse

Dieproud en rijk van geur. Zuiders temperament van een rijpe Tempranillo met wat peper en kruidigheid van zijn twee kompanen. Subtiële toets van de vatrijping. Volumineuze smaakintensiteit die bij de tweede slok meer complexiteit, diepgang en klasse vrijgeeft. Gepolijste, sappige tannines ondersteunen het geheel. Een compleet glas zuiderse klasse met een lange afdronk.



Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



Assemblage

Tempranillo (64%), Cabernet Sauvignon (26%), Syrah (10%)



Regio:

Madrid



Appellatie:

D.O. Vinos de Madrid



Wijndomein:

Bodegas Licinia

Beschrijving domein

Ten zuiden van Madrid vinden we deze kleine 'boutique winery' die slechts één wijn maakt: Licinia, zonder meer het vlaggenschip van deze kleine appellatie. Bovendien aan de top met R&D in de wijngaard.



Biologisch