

## Alceño 12 Meses

Smaakcategorie	: Vol/Krachtig
Kleurcategorie	: Rood
Wijnhuis	: Bodegas Alceño
Land	: Spanje
Classificatie	: DO Jumilla
Productiegebied	: Jumilla
Jaargang	: 20/21
Druivensoort	: 85% Monastrell en 15% Syrah
Kleur	: Diep donkerrood
Geur	: Kenmerkende geur van gekonfijt fruit. Tonen van cacao en specerijen.
Smaak	: Mooi in balans. Intense volle smaak van rijp bosfruit en houttonen. Een lange ronde afdronk.
Aanbevolen bij	: Gegrild vlees en gerechten met kaas
Serveertemperatuur	: 15-18 °C.
Op dronk	: 1,5 jaar na de oogst
Alcoholpercentage	: 14,50 % vol.
Bijzonderheden	: Deze wijn heeft 12 maanden gerijpt op eikenhouten vaten en kan nog vijf tot zeven jaar worden bewaard. De Alceño 12 Meses komt uit de warme omgeving van Murcia in het zuidoosten van Spanje en is ook verkrijgbaar in Magnum en Jeroboam(2018).

Bodegas Alceño (sinds 1870) is een familiebedrijf gelegen in het hart van Jumilla en bestaat sinds 1870. Het was de eerste commerciële bodega van dit gebied. Op dit moment is de familie Bastida eigenaar van Bodegas Alceño. Zij werken met de meest moderne technieken bij het produceren van de wijn. De bodega voldoet aan alle moderne eisen met betrekking tot kwaliteit wat bijdraagt aan de smaak van deze mooie, zuivere wijnen.