

# Campos Góticos



## 7 lunas Vendimia Seleccionada.

Druiven: 100% Tempranillo

Jaartal: 2005.

Oogst: Oktober 2005.  
Manueel en in kisten van 16 kg.

Rijping: 16 maanden in Franse eiken vaten van 225 liter.

Kleur: Intens granaatappelkleurig zonder negatieve invloeden van tijd.

Smaak: Elegant en complex overeenstemmend met zijn eerste rijping in de vaten en zijn latere evolutie van de rust in de bodega. Compotefruit en een rijk gevuld aromatisch boeket.

Mond: Gemakkelijk glycerineachtig, maar met een opmerkelijke aanwezigheid van fruit hoewel zijn complexiteit reeds zijn rijpe leeftijd aanduidt.

Serveren: Gewenning aan zuurstof komt deze wijn bijzonder ten goede vanwege de lange tijd op de fles en laat hem optimaal tot zijn recht komen. Serveren tussen 15 en 17 °

# Campos Góticos



## 7 lunas Viñedos de la Joya .

Druiven: 100% Tempranillo

Jaartal: 2004.

Oogst: Oktober 2004.  
Manueel en in kisten van 16 kg.

Rijping: 16 maanden in Franse eiken vaten van 225 liter.

Kleur: Intense kleur.

Smaak: Zachte en ronde tanines met aroma's van rode bosvruchten.

Mond: Zachte afdronk

Serveren: Serveren tussen 15 en 17 °. Deze wijn zal gedurende de jaren een zeer goede evolutie op de fles kennen.

# Campos Góticos



## Dea Vitis.

Druiven: 100% Tempranillo

Jaartal: 2004.

Oogst: Oktober 2004. Manueel en in kisten van 16 kg.

Rijping: De oogst van 2004 kende een zeer goede evolutie van 16 maanden rijping op hout in Franse eiken vaten van 225 liter.

Kleur: Intens granaatappelkleurig zonder negatieve invloeden van tijd.

Smaak: Zeer goede verhouding tussen hout en fruit. Rode bosvruchten met toetsen van compote, rijpe vijgen, zouthout en getoast brood.

Mond: Weelderig en langdurig, wordt met de tijd eleganter. Zacht en glycerineachtig, met gebalanceerde tanines.

Serveren: Dea Vitis wil zich met ernst en persoonlijkheid manifesteren als een moderne grote wijn. Gewenning aan zuurstof komt deze wijn bijzonder ten goede vanwege de lange tijd op de fles en laat hem optimaal tot zijn recht komen. Serveren tussen 15 en 17 °

Dea Vitis evenals alle andere Campos Gotitoswijnen kunnen uren, zelfs dagen geopend blijven zonder aan kwaliteit in te boeten dankzij het gebruik van natuurlijke producten op het veld en aan de planten.

# Campos Góticos



## Campos Goticos Crianza 2009.

Druiven: 100% Tempranillo

Jaartal: 2009.

Oogst: Oktober 2009.  
Manueel en in kisten van 16 kg.

Rijping: Minstens 12 maanden in Franse eiken vaten van 225 liter.

Kleur: Rode rijpe kersenkleur.

Smaak: Aroma's van rood fruit en kruiden. Lange en aangename afdronk.

Mond: Weelderige body en zachte en ronde tanines.

Serveren: Serveren tussen 15 en 17 °

# Campos Góticos



## Vendimia Tardia / Verdejo.

Druiven: 100% Verdejo

Jaartal: 2011.

Oogst: Eind oktober 2011.  
Manueel tijdens de nacht en in kisten van 16 kg.

Maceratie: 24 uren met een thermische schok onder de 0° en gecontroleerde fermentatie op 18°

Kleur: Zuivere en heldere goud- tot strogele kleur.

Smaak: Subtiële gewaarwording eigen aan de verdejo.

Mond: Fruitige frisse aroma's.

Serveren: Serveren tussen 8 en 10 °

# Campos Góticos



## Magnum Crianza 2005.

Druiven: 100% Tempranillo

Jaartal: 2005, een uitzonderlijk wijnjaar.

Oogst: Oktober 2005.  
Manueel en in kisten van 16 kg.

Rijping: Minstens 12 maanden in Franse eiken vaten van 225 liter.

Kleur: Rode rijpe kersenkleur.

Smaak: Aroma's van rood fruit en kruiden. Lange en aangename afdronk. Delicieuze smaak door de grootte van de fles met goede evoluties op de fles en goede condities voor de bewaring.

Mond: Weelderige body en zachte en ronde tanines.

Serveren: Serveren tussen 15 en 17 °