

Añoranza Tempranillo Crianza

Wijnhuis	Juan Ramón Lozano
Merk	Anoranza
Land	Spanje
Regio	Overig
Subregio	Overig
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Tempranillo



Korte Omschrijving	n het glas onthult deze wijn een diepe robijnrode kleur met schitterende paarse tinten, een visuele belofte van zijn rijke en intense karakter. De neus wordt verwelkomd door weelderige aroma's van rijpe bessen, sappige pruimen en subtiele kruidige tonen, gevolgd door hints van vanille en toast, dankzij zijn rijping in eikenhouten vaten.
Vinificatie	De tannines zijn zacht en goed geïntegreerd, waardoor een zijdezachte afdronk ontstaat die lang aanhoudt en de complexiteit van deze prachtige wijn onthult.
Omschrijving	Ontdek de betoverende smaak van Bodegas Lozano's Añoranza Tempranillo Crianza, een uitmuntende rode wijn die de essentie van Spaanse wijnbouw belichaamt. Deze Tempranillo Crianza is het resultaat van zorgvuldig vakmanschap en toewijding, waarbij alleen de beste druiven van de eigen wijngaarden worden gebruikt en vervolgens met liefde worden gerijpt.
Over De Producent	Bodegas Lozano, een erfgoed dat teruggaat tot 1853, begon als een bescheiden wijngaard aangeplant door de familie Lozano. Het verhaal vervolgt met Juan Ramón Lozano, die in 1920 de visie had om een eigen bodega op te richten om wijn van de familiewijngaarden te bottelen en te verkopen. Tegenwoordig wordt het dynamische bedrijf geleid door Juan Ramón Lozano, vernoemd naar zijn overgrootvader, en geeft hij op moderne wijze vorm aan het familie-erfgoed. Met meer dan 1000 hectare aan wijngaarden in La Mancha, het hart van de Spaanse hoogvlakte, heeft Bodegas Lozano volledige controle over de kwaliteit van hun wijnen. Dit komt voort uit hun bezit van eigen wijngaarden, waardoor ze voortdurend kunnen investeren in verbeteringen en innovaties.
Wijn En Spijs	De Añoranza Tempranillo Crianza is het perfecte gezelschap voor een breed scala aan gerechten. Probeer hem te combineren met gegrild rood vlees, stoofschotels of kruidige tapas zoals chorizo en manchego. Of geniet er gewoon van als een heerlijke avondwijn, vergezeld van goed gezelschap en levendige gesprekken.