

Rose

Herkomst

La Mancha, Spanje

Druivenras

Tempranillo

Vinificatie

De rijpe biologische tempranillo druiven worden in de ochtend geogst. Dit zorgt voor een lage kerntemperatuur van de druif waardoor de natuurlijke frisheid in het fruit bewaard blijft. Na de kneuzing wordt de most vergist totdat het de juiste kleur heeft en alcoholpercentage. Het sap wordt tot rust gelaten op een koele temperatuur.

Rijping

De wijn rijpt 2 maanden in RVS vaten. Dit geeft de wijn wat kracht en rijke aroma's.

Alcoholpercentage

13%

Proefnotitie

Explosie van aardbeien- en frambozensmaken met frisse hints van watermeloen. Lekker, fris, fruitig en smeug met een aangename afdronk.

Wijn-spijs

Perfect als aperitief en op feestjes. Ook lekker met tapas, gerookt vlees, carpaccio, sushi, paella en risotto.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

