



VINYES PRÒPIES  
EQUILIBRI I RESPECTE PER LA TERRA

# RAIMAT

VITICULTURA SOSTENIBLE

## Garnatxa Negra

### Herkomst

Catalunya, Spanje

### Druivenras

Garnatxa Negra (Grenache)

### Vinificatie

De druiven komen snel na de oogst de wijnmakerij binnen en volgen een koude maceratie rond 15 °C om het maximale fruit te bevorderen. Grenache wordt gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 25-28 °C in roestvrijstalen tanks om de fruitigheid, versheid en elegantie van deze variëteit te bevorderen; Een klein deel wordt op een hogere temperatuur gemaakt om het uiteindelijke mengsel een goede tannine, kleur en aroma's te geven.

### Rijping

Wanneer de gisting is voltooid, wordt de wijn overgebracht naar RVS vaten waar de wijn rijpt.

### Alcoholpercentage

14%

### Proefnotitie

Kersenrode kleur met paarse reflecties die de jeugd aanduiden. Het benadrukt een fruitige en anijsachtig aroma, overwegend rijp zwart fruit (bramen en bosbessen) afgewisseld met viooltjes en een mentholachtergrond met hints van laurierbladeren. Vriendelijke en zeer zachte tannines in de mond. Het zwarte fruit komt intens terug.

### Wijn-spijs

Ideaal te combineren bij rauw vlees zoals steak tartaar en gezouten vleesworsten, ham, worst en fuet.

### Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

