

Vinificatie

Koude maceratie. De lengte hiervan hangt af van oogst tot oogst. Zeer zachte persing van de druiven om de beste kwaliteit te verkrijgen. Geen malolactische fermentatie. Er volgt nog een micro-filtratie vooraleer hij gebotteld wordt.

Smaak

Mooie kleur van aardbeien. In de neus een explosie van rood zomerfruit als frambozen en aardbeien. In de mond vol en sappig met zachte zuren en een verfrissende, middellange afdronk.

Gerechten

Paella | Ribbetjes met provençaalse saus | Pasta met schaaldieren | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Garnacha

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 6-8°C

Smaakprofiel: Fruitig fris

