

Meler Rosado

Smaaknotitie

Aardbei roze kleur, prachtige glans. Diepe, expressieve aroma met fijne intensiteit. De geur doet denken aan gist en brood waarin tonen van rijp fruit (aardbei en snoep) overheersen op een lichte venkel achtergrond. De smaak is breed, zeer fruitig, fris en droog. Afdronk is licht en aangenaam.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 6-8°C.

Gastronomie

Deze wijn is ideaal als aperitief, bij tapas, salades, vegetarische gerechten, oosterse gerechten, pasta, BBQ en vette vis (zalm).

Vinificatie

De oogst vindt plaats in de nacht. De druiven worden van de stelen verwijderd en gemacereerd gedurende 8-12 uur op een temperatuur van 3°C. Na maceratie wordt het sap onttrokken en vervolgens op lage temperatuur gefermenteerd. Na de gisting wordt de wijn gedecanteerd en koud gestabiliseerd om vervolgens te worden gebotteld. Aan deze ambachtelijke rosé worden verder geen suikers en sulfieten toegevoegd.

Omgeving

Er zijn maar weinig plaatsen in de wereld waar dergelijk uitstekende omstandigheden bij elkaar komen zoals in de Somontano regio. De bergen van de Pyreneeën, met een klimaat van vrieskou in de winter en extreem hoge temperaturen in de zomer, zijn perfect voor de productie en bereiding van uitzonderlijke wijnen.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Somontano
<i>Druif</i>	100% Cabernet Sauvignon
<i>Alcohol</i>	13,5%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st. horizontaal
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen

