

Rosado



Typ

Trockener Rosé

Die Weinberge

Wir haben Trauben vom Talboden des Nekeas gewählt. Die Ausrichtung der Weinberge und das spezielle Terroir schaffen die perfekte Balance zwischen einer konzentrierten Süße und einer stabilen Säure.

Die Lágrima

Nach einer kurzen Zeit der Mazeration wird der Most im Lagrimaverfahren gewonnen, d.h. dass der Saft nur durch das eigene Gewicht gepresst wird. Lediglich 40% des Traubensaftes wird so für diesen Rosado verwendet, was zu einer bestechenden Qualität führt. Reife, Balance, Weichheit und Frische sind die Merkmale dieses Lagrimaweins.

Technische Merkmale

Lange und kontrollierte alkoholische Gärung ohne malolaktische Gärung. Bei Bedarf Klärung. Kaltstabilisierung, Mikrofiltration, danach Abfüllung.

Temperatur

Ideale Serviertemperatur
8 – 12 °C.

Tastingnotes

Suggestive, helle Erdbeerfarbe. Explosion von Himbeer-, Brombeer- und Erdbeeraromen, die ihn unverwechselbar machen. Ein schlanker Rosé mit einer ausgezeichneten Säure, die ein süßes aber dennoch erfrischendes Finale hervorbringt.

Trinkzeitpunkt

Wie jeder hochwertige Rosé zeigt er seine ganze Opulenz im ersten Jahr. Seine Dichte und Balance lassen ihn aber auch noch im zweiten Jahr ein wundervoller Begleiter sein.

Essenbegleiter

Ausgezeichneter Aperitif zu jeder Zeit des Jahres, wunderbar als Terrassenwein im Sommer. Harmoniert perfekt mit Paella, Pasta Pizza. Die New York Times hat ihn witzigerweise zu amerikanischen Hot Dogs empfohlen.