

Aloson Rosado

Deze Rosé komt uit Toledo bij Madrid. In Toledo heerst een landklimaat. De wijn is gemaakt van 100% Cencibel druiven.

De wijnstokken zijn 30-50 jaar oud. De bodem is kalk/leem en de wijngaarden liggen 750 m boven zeespiegel. De druiven worden eind september handmatig geplukt. Bij de vergisting op 10-12 °C vindt korte schilweking plaats na verwijdering van de rosé most.

De wijn is zalmkleurig. In de neus rood fruit en cassis aroma's. De smaak is fris met tonen van aardbeien, frambozen en aalbessen met een touch van citrus.

De ideale drinktemperatuur is 10-12 °C.
Te serveren: als aperitief, antipasta, salades, Paella, zeevruchten, vis en kipgerechten.



Alcoholpercentage 12,5%