

Valdecuevas Rosé

Deze rosé is gemaakt van 90% Tempranillo en 10% Verdejo druiven. De druiven zijn afkomstig uit het koudste gedeelte van de Rueda. Dit heeft als oorzaak dat de wijngaarden van de zon worden afgeschermd door lage heuvels. De wijngaard is 30 jaar oud en 4 ha groot.

De maceratie vindt bij lage temperaturen plaats gedurende 8 uur. Daarna de gisting gedurende 7 dagen op 15 °C. Om de rosé een volle smaak te geven vindt voor een deel van de wijn rijping sur lie gedurende 3 maanden op grote eikenhouten vaten plaats.

De rosé is paars van kleur. De smaak is vol met intense aroma's van rood fruit met lichte balsamico tinten. De wijn heeft in de afdrank een bittertje.

De ideale drinktemperatuur is 8-10 °C. Een mooie 'eet' rosé, uitstekend bij diverse visgerechten, pasta's en rijst.

Limited edition: 2.000-6.000 flessen.

Alcoholpercentage 13,5%
Zuurgraad 5,2 gr/l
Ph waarde 3,35
Restsuikergehalte ≤ 2,5 gr/l

