Rioja Rosado, Real Agrado

Deze Rioja Rosado heeft een heerlijke frisheid. Hij is gemaakt van Grenache-druiven die worden geteeld op steenachtige en alluviale bodems, en verleidt met zijn aroma's van aardbei, watermeloen en oranjebloesem, gedragen door een levendige zuurgraad. Een veganistische, fruitige en elegante rosé, perfect voor gezellige momenten. De ballerina op het etiket verwijst naar zijn aangename lichtheid.

Oorsprong: De druiven zijn afkomstig van de wijngaard “La Lobera”, die in 1992 is aangeplant op steenachtige en alluviale bodems, typisch voor de Rioja Oriental. Deze goed doorlatende bodems met weinig organisch materiaal bevorderen een optimale concentratie van de aroma's in de Grenache, terwijl de natuurlijke zuurgraad behouden blijft die de wijn zijn karakteristieke levendigheid geeft.

Druiven: 100% grenache

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en volgens de saignée-methode gevinifieerd: het druivensap blijft ongeveer 4 uur in contact met de schillen om een delicate roze kleur en fruitige aroma's te verkrijgen. Door de gisting bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks blijven de frisheid en fruitigheid van de druivensoort behouden. Deze rosé is veganistisch gecertificeerd.

Degustatie: De heldere, lichtroze kleur belooft een levendige en fruitige wijn. In de neus komen aroma's vrij van verse aardbeien, sappige watermeloen en citroenschil, versterkt door een bloemige toets (oranjebloesem). In de mond biedt hij een frisse en knapperige aanzet, met een mooie zuurgraad die zijn fruitige rondheid in evenwicht brengt, voor een aanhoudende en verfrissende afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, ideaal bij tapas, zomerse salades, gegrilde vis of lichte mediterrane gerechten. Door zijn fruitige karakter en frisheid is hij ook een uitstekende keuze bij desserts op basis van rode vruchten of verse kazen.