

Fortaleza Del Rey

Tempranillo Rosé



Vinen fremstilles af druer fra sub-zoner i D.O. Catalunya. Her giver middelhavsklimaets varme stor modenhed i druerne, men også en kølig vind til at bevare både syre og friske aromaer.

Vinifikation: Udvalgte druer knuses. Mosten overføres til rustfrie ståltanke, hvor de bundfæles ved 10 grader i nogle timer. Den alkoholiske fermentering udføres ved lav temperatur for at bevare vinnens friskhed og frugtige aromaer.

Smagsnoter:

Farve: Delikat lyserød nuance

Næse: Friske røde bær, f.eks. Kirsebær og hindbær

Smag: Frugtig og sprød med hint af tropiske frugter



Vineriet ligger i Les Borges del Camp mellem Barcelona og Ebro-floden.

DRUESORTER:
100% Tempranillo

LAGRING:
Rustfri ståltank

ALKOHOL: 11%

