

Torrelanga 2016 rosé



Dieser Wein wurde aus roten Trauben der Sorten Tempranillo und Grenache gekeltert. Die Weinlese fand zwischen dem 10. und 12. Oktober 2016 bei einer Durchschnittstemperatur von 15-18 °C statt.

Alkoholische Gärung in temperaturgeregelten Betonbottichen und französischen Eichenbarriques.

Das Jahr 2016 hat einen normalen Vegetationszyklus verzeichnet, mit den für diese Region im Juli und August typischen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

In der Nase frisch und intensiv. Nuancen roter Früchte (Erdbeere, Himbeere) und einige exotische Anklänge. Voll, frisch, geschmackvoll und sehr fruchtig am Gaumen. Bei diesem ungewöhnlichen und äußerst aromatischen Rosé kommt die Jugend der Grenache-Traube besonders gut zum Ausdruck.