

Vinya Sota Bosc

Specificaties

| | |
|---|--|
| Afkomst: DO Penedès | Smaakprofiel: Fruitig, zacht en (licht)zoet |
| Alcoholpercentage: 11,5 % | Kleur/soort: Blanco |
| Serveertemperatuur: 6-8°C | |
| Serveertip: Goede combinatie met Aziatische gerechten, paddenstoelgerechten, rijst- en pasta, vis- en zeevruchten. | |
| Rijping: De oogst gebeurt 's nachts, wanneer de temperaturen ideaal zijn om de volle fruitigheid van de druiven te bewaren. Maceratie gedurende 18 uur op een temperatuur van 10°C alvorens te persen. Men gebruikt enkel de eerste 60% van de eerste persing voor deze wijn! Fermentatie van 3 weken op stainless steel tanks onder voortdurende temperatuurcontrole (14°C) | |

| Awards | Kenmerken |
|--|--|
| Hoort bij de beste 5% van alle wijnen in deze wijnstreek (Oogstjaar N.V.) - Vivino | Druivenras: Muscat & Gewürztraminer Wijnbouwer: Bodegas Bolet |



Intense, fruitige witte wijn met een complexe neus gedomineerd door **tropische vruchten, citrus aroma's en een achtergrond van bloemen** (rozen, violet). In de mond **aangenaam en evenwichtig** met een goede balans tussen zuurtegraad & alcohol. Tip: Vinya sota bosc letterlijk vertaald betekend bosvruchten-wijn! Biologische wijnbouw!

