

## Tintoralba Dulce Selección

### Specificaties

|  |   |
|--|---|
| <b>Afkomst:</b> DO Almansa   | <b>Smaakprofiel:</b> <a href="#">Honing, nectar en zoetig fruit</a> |
| <b>Alcoholpercentage:</b> 10,5%  | <b>Kleur/soort:</b> Tinto <b>Dulce</b>                              |
| <b>Serveertemperatuur:</b> Het lekkerst is deze dulce als ze zeer fris wordt geserveerd (om en bij de 10°C is perfect) in portoglaasjes.   |   |
| <b>Serveertip:</b> Komt zeer goed tot haar recht bij desserts, zachte kazen, patés of allerhande fruit. Ook als digestief scoort deze dulce zeer goed.   |   |
| <b>Rijping:</b> Druiven van late oogst. Eerste maceratie op koude temperatuur (10°C), hierdoor laat de druif zijn zoete sap maximaal los. Spontane, trage fermentatie van 14 dagen, ook op koude temperatuur (max. 20°C). <b>Er worden geen suikers of andere zoetstoffen aan de wijn toegevoegd, dit is een volledig natuurlijk proces.</b> Een gisting op de schillen en pitten alsook een <b>rijping van 4 maanden op Frans eiken vaten</b> geeft een pittig karakter aan de dulce alvorens ze klaar is voor botteling. |   |

| Awards   | Kenmerken  |
|--|--|
| 90 Guía Peñín 2018<br>94 Guía del Vino 2017<br>Gold Medal UEC 2017 | <b>Druivenras:</b> 100% overrijpe <b>Garnacha Tintorera</b> , wijnstokken van meer dan 40 jaar oud.<br><br><b>Wijnbouwer:</b> <a href="#">Coöperación Tintoralba</a> |



### Achtergrondinfo:

Natuurlijk zoete rode wijn volledig geproduceerd met Garnacha Tintorera druiven. Om de suikers in de druiven perfect te laten ontwikkelen mochten ze langer aan de stok rijpen. De ondertussen bijna overrijpe druiven worden daarna manueel en zeer voorzichtig geoogst. Niet elke druif aan de tros is trouwens even snel oogstklaar om deze dulce te bereiden, de wijnmaker moet dus meerdere malen oogsten wat het proces zeer arbeidsintensief maakt.

### Proefnotitie:

In het bouquet kan je deze natuurlijke zoete smaak al goed onderkennen, evenals de niet te miskennen druivengeur. Aroma's van rijp fruit en likeur aangevuld met rokerige tonen afkomstig van de houtrijping. Lange afdronk en aromatisch bouquet. Dit alles perfect in combinatie met de frisheid van de wijn die geboden wordt door haar lage alcoholpercentage.