

## Tintoralba Dulce

### 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 Dulce
<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, chocolade en zoet, gedroogd 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. 12°C). <b>Er worden geen suikers of andere zoetstoffen aan de wijn toegevoegd, dit is een volledig natuurlijk proces.</b>	

Awards	Kenmerken
90 points Guía Peñín 2017 Gold – Concurso los vinos favoritos de Mujer Silver – El Conocedor/Alfombra Roja 2017 – México Gold – Gran Selección Castilla la Mancha 2016 90 points – GfW – Weintest (Germany) 2016 Silver – Wine Style Asia Award 2010	<b>Druivenras:</b> 100% overrijpe Garnacha Tintorera, wijnstokken van meer dan 40 jaar oud. <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. In de mond overheersen dan ook de primaire aroma's van druiven, aangevuld met vlier en andere rijpe vruchten, dit alles perfect in combinatie met de frisheid van de wijn die geboden wordt door haar lage alcoholpercentage.

