

Apagallums

Specificaties

Afkomst: DO Penedès	Smaakprofiel: Kleurrijk, mild en fruitig
Alcoholpercentage: 11,5%	Kleur/soort: Rosado
Serveertemperatuur: 6-8°C	
Serveertip: Excellent als aperitief of als begeleider van lichte vleesgerechten, pasta en tapas.	
Rijping: Zacht geperst om enkel het allerbeste en zuiverste sap op te vangen. Maceratie van 6 uur bij 12°C, daarna fermentatie bij 14°C voor 15 dagen in stainless steel tanks.	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: 100% Pinot Noir
	Wijnbouwer: Cavas Bolet



Proefnotitie:

Elegante kersenrode rosé van 100% Pinot Noir vanuit Biologische wijnbouw. Zacht geperst om enkel het allerbeste en zuiverste sap op te vangen. Maceratie van 6 uur bij 12°C, daarna fermentatie bij 14°C voor 15 dagen in stainless steel tanks.

Delicate neus met tonen van zomers fruit (aardbei) met een **citrus hint**. Complexe, gebalanceerde rosé zoals een pinot noir doet verwachten. **Vol en rijk met een lange, fruitige finish.**

