

## Rocafosca Blanc

### Specificaties

<b>Afkomst:</b> DOCa Priorat	<b>Smaakprofiel:</b> Intens, rijk en complex
<b>Alcoholpercentage:</b> 13%	<b>Kleur/soort:</b> Blanco, fermented
<b>Serveertemperatuur:</b> 11-12°C	
<b>Serveertip:</b> Perfect bij de maaltijd als begeleider van vis- en zeevruchten. Zeer breed inzetbaar, in elk seizoen.	
<b>Rijping:</b> Maceratie van drie dagen op eigen gistcellen, daarna zachtjes geperst. Spontane fermentatie. Deels rijping op stainless steel en deels op Frans eiken vaten van 225 liter	

### Kenmerken

**Druivenras:** 60% Garnacha blanca, 30% Macabeo en 10% Pedro Ximénez. Bio.  
**Wijnjaar:** 2020  
**Afkomst:** El Molar – DOCa Priorat  
**Wijnbouwer:** Costers del Priorat



Uitgeselecteerde druiven: enkel de beste druiven van de witte druivenvariëteiten worden gebruikt, zeer beperkte productie maar de beloning is er des te meer. Meer diepgang en een terroir beleving die je sprakeloos maakt.

Rocafosca is een explosie van aroma's: van zeer zuivere minerale tonen tot subtiele citrussen en florale tonen, allen omlijst door een mediterrane toets.

In de neus is de uitgesproken persoonlijkheid van de Garnacha Blanca duidelijk merkbaar, met karakteristieke tonen van witte bloemen, aromatische kruiden en fruit. In de mond is het een smeuge wijn met citrus aroma's en rokerige toetsen. De afdronk is zeer persistent en biedt een vleugje zoetheid die aangenaam verrast.

