

Rocafosca

Specificaties

Afkomst: DOCa Priorat	Smaakprofiel: Stevig, zacht en romig.
Alcoholpercentage: 14,5%	Kleur/soort: Tinto
Serveertemperatuur: 16°C	
Serveertip: Lekker te combineren met krachtige kruidige gerechten maar het beste komt hij tot zijn recht als je hem op zijn eentje drinkt en er echt van kan genieten. Daarentegen ook verrassend lekker bij romige gerechten.	
Rijping: Aparte vinificatie van elke druivenvariëteit om de maximale expressie te verkrijgen van elke variëteit. Vinificatie grotendeels in stainless steel tanks. Een klein deel wordt gevinifieerd in betonnen tanks. Spontane malolactische gisting (rijping op tempo van de wijn) daarna assemblage. 12 maanden rijping in eiken foudres van 3000 liter, deels amfora rijping.	

Kenmerken

Druivenras: 50% Garnacha & 50% Cariñena. Biologische wijnbouw.

Afkomst: DOCa Priorat

Wijnjaar: 2020

Drinkvenster: de volgende 5 tot 6 jaar

Wijnbouwer: Costers del Priorat



50/50 mix van zorgvuldig geselecteerde Garnacha en Cariñena druiven. De druiven zijn afkomstig van verschillende wijngaarden in Bellmunt del Priorat en Torroja del Priorat, centrum Priorat regio en Zuiden Priorat regio. Beiden Biologische wijndomeinen met gelijkaardige bodem rijk aan "Llicorella" (donkere leisteen).

Belichaamt de Priorat regio perfect. Hij voert je terug naar de wereld van kleuren, geuren en sensaties die we beleven tijdens een wandeling doorheen de wijngaarden in Priorat, als een ware spiegel van deze fantastische regio.



Complexe aroma's van rijp rood en zwart fruit, mediterraan struikgewas met minerale hints (de wijn weerspiegelt de leistenen bodem - Llicorella - waarop de stokken groeien). **Vol, soepel en evenwichtig** in de mond, met een **opmerkelijk frisse afdronk**. Goede aromatische intensiteit met hints van rijpe rode vruchten, kruidigheid en mineraliteit. Fluwelige tanines, goed gestructureerde zuurtegraad, lange aromatische afdronk.

