Radio Boka Alicante Monastrell Rosado

Valencia - Spanje



De druiven worden vroeg in de ochtend geplukt van oude bushvines. Na verwijdering van takjes en steeltjes, wordt het fruit licht gekneusd en naar RVS tanks van 30.000 ltr geleid. Hier weken de schillen 16 uur mee met de most om maximale aroma's en wat kleur te onttrekken. Nadat de schillen zijn verwijderd, vergist de most 20 dagen op 14-16 °C tot een fruitige, frisse rosé.

Zeer lichte zalm roze kleur. Expressieve aroma's van sappig rood fruit en bloesem. Zacht, mondvullend sap, met frisse zuren en een intens fruitige lengte.

Uitstekend om te combineren met kipgerechten.

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ KROESE

Wijnkoperij Kroese
Hoofdstraat 147
8162 AE Epe
0578-627123
www.kroesewijnen.nl