



LOS FRAILES MONASTRELL

rood

LAND VAN HERKOMST : Spanje

REGIO : Terres dels Alforins – zuid-westen van Valencia

PRODUCENT : Los Frailes

DRUIVENRAS : 100% Monastrell (= Mourvèdre)

BIO : ja – Demeter gecertificeerd

AROMA : jong fris rood fruit - veenbesjes, kers en kriekjes

SMAAK : mooi rond mondgevoel met milde aciditeit en zachte tannines.

VINIFICATIE: Manuele pluk

Directe persing met een pneumatische pers, met een maceratie op de droesem met zachte battonage. De malolactische gisting en de rijping vinden plaats in oude betonnen vaten die eeuwen geleden door de monniken werden gebruikt. Deze betonnen vaten zijn ideaal vanwege de poreuze wanden, waardoor microbeluchting mogelijk is voor een reductieve druif zoals de Monastrell. 6 maand rijping in oude cementen vaten.

BEWAAR POTENTIEEL : 4 jaar

SERVEER TEMP. : 14-15° C

WEETJE :

- Spaanse Monastrell druif werd door de Fransen (door hen Mourvèdre genoemd) naar de Provence (voornamelijk Bandol) gebracht om één van de bekendste roséwijnen ter wereld te produceren.
- Druivenranken op 650 meter hoogte en gemiddeld 25 jaar oud en in bushvine (afzonderlijke ranken die niet geleid worden)
- Bodem is van alluviale oorsprong, diep, zandig en bedekt met roodachtig-gele kalksteen. Omdat deze bodem de rijkste van het domein is, zorgt deze voor een natuurlijke groene begroeiing voor de schapen en trekt hij vogels en insecten aan. De frisheid, optimale zuurgraad en delicate aroma's afkomstig van deze bodems, zijn aanwezig in alle wijnen van het domein