



LOS FRAILES NATUREL

rood

LAND VAN HERKOMST : Spanje

REGIO : Terres dels Alforins – zuid-westen van Valencia

PRODUCENT : Los Frailes

DRUIVENRAS : 40% Monastrell (= Mourvèdre), 40% Syrah en 20% Garnacha Tintorera

BIO : ja

AROMA : intens jong rood fruit, aalbes, veenbes

SMAAK : verlengde van de aroma's, heel milde tannines, zacht mild pepertje in afdronk

VINIFICATIE: Manuele pluk

Malolactische gisting (omzetting van appelzuur naar zachtere melkzuur) en de rijping vinden plaats in oude betonnen vaten die eeuwen geleden door de monniken werden gebruikt. De interventie in de wijnmakerij is tot een minimum beperkt: er wordt gebruik gemaakt van inheemse gist, geen gestabiliseerde of gefilterde most en er worden geen sulfieten toegevoegd.

BEWAAR POTENTIEEL : 4 jaar

SERVEER TEMP. : 18° 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)
- zeer witte kalkrijke grond, arm aan ijzer en met een zeer lage opbrengst. Doel is om een Monastrell te verkrijgen met een zo hoog mogelijk tanninegehalte, omdat de tannines de wijn kunnen beschermen tegen mogelijke oxidatie door het ontbreken van sulfieten.