



LOS FRAILES RUBIFICADO

rood

LAND VAN HERKOMST : Spanje

REGIO : Terres dels Alforins – zuid-westen van Valencia

PRODUCENT : Los Frailes

DRUIVENRAS : 100% Garnacha Tintorera (= Alicante Bouschet = Petit Bouschet+Grenache) Is een teinturier.

BIO : ja – Demeter gecertificeerd

AROMA : jeugdige aroma's van aardbei, bosbes, framboos en blauwe bes

SMAAK : mooi gebalanceerd, elegante fraîcheur, milde tannines en fijn kruidige afdronk

VINIFICATIE: Manuele pluk

Het werk in de wijnkelder is tot een minimum beperkt: wilde gisten, lichte battonage, minimale hoeveelheid sulfieten en lichte filtratie. 50% van de druiven is heel. Alcoholische en malolactische gisting vindt plaats in oude betonnen cuves uit de 18e eeuw, waar de monniken vroeger wijn maakten. De wijn rijpt 10 maanden in oude betonnen cuves en amfora.

BEWAAR POTENTIEEL : 6 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C

WEETJE :

- Garnacha Tintorera komt van wijngaarden op 650 meter boven zeeniveau. Kalksteenbodem op de helling van de berg heeft een robijnrode kleur en is zeer gevoelig voor erosie. De bodem is rijk aan ijzer, waardoor oxidatie de kalksteen een robijnrode kleur geeft: dit effect staat bekend als rubificatie. Deze bodems zijn dieper en poreuzer dan de dolomietbodems, waardoor ze meer water kunnen vasthouden. Dit is essentieel voor een druivensoort als Garnacha Tintorera, die minder goed bestand is tegen droogte dan Monastrell. De druiven zijn afkomstig van 13 jaar oude wijngaarden die in droge omstandigheden worden verbouwd.
- Oranje “roestige” capsule van de fles refereert naar de oxidatie van de kalksteen