



## LOS FRAILES ROSADO

rosé

**LAND VAN HERKOMST :** Spanje

**REGIO :** Terres dels Alforins – zuid-westen van Valencia

**PRODUCENT :** Los Frailes

**DRUIVENRAS :** 100% Monastrel (= Mourvèdre)

**BIO :** ja – Demeter gecertificeerd

**AROMA :** intense, uitnodigende neus met aroma's van rozeblad, bosaardbei, framboos, kruisbes

**SMAAK :** Provençaalse stijl, milde en fijnkruidige lange afdronk

**VINIFICATIE:** Manuele pluk

Directe persing met een pneumatische pers, hieropvolgend 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.

**BEWAAR POTENTIEEL :** 3 jaar

**SERVEER TEMP. :** 10° 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)
- De bodem bestaat uit zand en rode en gele kalksteen. Is zeer kalkrijk, maar ook rijk aan ijzer en magnesium, waardoor de druiven goed rijpen en de zuurgraad, aciditeit in de wijn behouden blijft.