

MESTA TEMPRANILLO ROSADO 2016



TECHNISCHE DATEN

Jahrgang: 2016
Rebsorte: Tempranillo
Alkoholgehalt: 13 % vol. /alk.
Restzucker: 7,9 g/L
Gesamtsäure: 6,71 g/L
PH: 3,2

Die Mesta war ein mächtiger Verband von Schafzüchtern im mittelalterlichen Kastilien, die traditionelle Rechte, "cañadas", für den Schafdurchgang besaßen. Heutzutage werden die "cañadas" vom Häuserbau geschützt. Unsere Weinberge sind tief im Land der Mesta verwurzelt und werden immer noch von Schafherden, auf ihrer jährlichen Wanderung durchquert, was heute noch an die alten Rechte erinnert und ein kulturelles Merkmal für die Koexistenz mit der Natur darstellt. Mittels nachhaltiger Weinwirtschaft und respektvoller Weinbereitung, erzeugen wir Weine großer Reinheit, die die Persönlichkeit unseres Landes zum Ausdruck bringen.

ERZEUGUNG

Dieser Wein wird mit Trauben unserer eigenen Weinberge produziert, die von jahrhundertalten Eichen umgeben sind und wir als integriertes Ökosystem in Uclés (Kastilien) nachhaltig bewirtschaften. Das kontinentale Klima mit sonnigen Tagen und frischen Nächten, erlaubt uns Weine mit intensiver Frucht und hervorragender Traubensortendefinition zu erzeugen, die eine bemerkenswerte Frische bewahren. Die Trauben werden während der Nacht oder am frühen Morgen verlesen und schnellstens zu unserer hochmodernen Kellerei geschickt, wo sie entstielt, leicht gepresst und eingemaischt werden. Danach unterliegen sie einer Kaltmazeration von 7 Stunden, bevor der Abstich erfolgt. Die Gärung wird durch Abkühlung des Weines unterbrochen, sobald wir das gewünschte Gleichgewicht zwischen Fruchtkonzentration, Säure und Restzucker erreichen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Zugänglich und seriöser Rosé, der die reinen Aromen der noblen Tempranillo Traube zum Ausdruck bringt: frische Waldbeeren mit Noten von Rosen und Lilien. Saftig am Gaumen mit einem angenehmen, leicht halbtrockenen Abgang. Ideales Sommergetränk und ein vielseitiger Speisewein, der gut zu Pasta, Reisgerichte, Gemüse und Curry, sowie Gebratenem und gewürzten Speisen passt.