

Bayanegra Rose

Fra vinhuset Bodegas Celaya

Lokalitet: Syd øst Spanien

Årgang: 2017

Mål: 750 ml

Druer: Tempranillo

Lidt om huset:

I 1927 begyndte husets forgænger, Mr. Florindo Celaya Aranda, at producere vin ved hjælp af de traditionelle metoder i disse dage. Denne viden sammen med løbende produktionsforbedringer er blevet overført fra generation til generation indtil nutidens dag. I år 2000 flyttede Celaya til sine nye faciliteter og ligger nu i udkanten af La Roda. I øjeblikket koncentrerer de deres marketing indsats verden over, og håber på at få mulighed for at demonstrere deres seriøse forretningsmæssige tilgang og deres ekseptionelle vine. "Med den samme beslutsomhed som vores forgængere, vil vi fortsat tilbyde vores kunder det allerbedste så de kan nyde og opdage kvaliteten af vores vingårde og vores folks indsats, som er afspejlet i hvert glas vin fra Bodegas Celaya."

Farve/Duft/Smag:

Denne skønne rose har en fantastisk lys jordbær-lakse farve. I næsen har vinen en god intensitet, den er meget blomstret med hints af røde frugter. I smagen er den meget frisk, sød, sprød og med en perfekt surhedsgrad. Denne rose er dejlig balanceret og lige til at drikke.

Fremstilling:

Druerne på denne vingård modnes meget langsomt. Dette skyldes bl.a. at gården har en meget kold vinter, og en meget tør sommer, hvor dagene er varme og nætterne er friske. Der udover er vinmarkerne beliggende 800 meter over hav niveau, hvilket også påvirker druerne. Fermenteringsrummet har tanke af rustfri stål med automatisk temperatur styring. Druerne præses i hele bundts.

Gastronomi/Servering:

Drik gerne denne friske rose til spansk tapas. Derudover går den sig godt til diverse skønne forretter og fiske retter. Den går særligt godt til fede fisk som laks. Denne vin skal serveres afkølet, helst ved en temperatur på 6 til 10 grader.

