Paniza Rosado, Granacha, DO Cariñena



Un vrai rosé d'une robe soutenue provenant de Paniza, nom du petit village dans la région de Cariñena au nord-est de Madrid. Ce rosé de Garnacha allie fraîcheur et intensité aromatique. Parfait pour les amateurs de rosés gourmands et équilibrés pour des moments conviviaux, à savourer sans modération.

Origine: Niché au pied des montagnes ibériques, le vignoble de Paniza bénéficie d'un climat continental marqué par des étés torrides et des nuits fraîches, idéal pour une maturation lente et complexe des raisins. Les sols, composés de schiste, de calcaire et d'argile rouge, apportent une minéralité distinctive et une concentration aromatique unique. Ce terroir d'exception, façonné par des siècles de viticulture, confère au vin une identité puissante et une fraîcheur persistante.

Encépagement: 100% grenache

Vinification: La vinification est menée avec précision : après une récolte nocturne pour préserver la fraîcheur des baies, le jus est vinifié en cuves inox à basse température. Une macération courte permet d'extraire juste ce qu'il faut de couleur et d'arômes, avant une fermentation lente et contrôlée. Le résultat est un rosé d'une pureté cristalline, où chaque étape est pensée pour exalter le fruit et la finesse du Garnacha.

Dégustation: Au nez, il déploie une explosion de fruits rouges sauvages – framboises, fraises et groseilles – rehaussée de subtiles notes florales. En bouche, l'attaque est vive et fruitée, portée par une acidité rafraîchissante qui équilibre une rondeur charnue. La finale, d'une belle longueur, laisse persister des arômes de fruits frais et une touche minérale, signature des sols schisteux et argileux de Cariñena.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait pour accompagner des plats méditerranéens, il sublime les saveurs des tapas froides, des salades composées, ou des poissons grillés. À servir également avec des sushis, des pâtes aux fruits de mer, ou des volailles marinées aux herbes. Sa fraîcheur et sa structure en font un allié polyvalent, capable de s'adapter aussi bien à un apéritif estival qu'à un repas léger et raffiné.

- Paëlla
- Pizza « margarita »
- ...