Paniza Rosado, Granacha, DO Cariñena



Een echte rosé met een diepe kleur, afkomstig uit Paniza, een klein dorpje in de regio Cariñena ten noordoosten van Madrid. Deze rosé van Garnacha combineert frisheid en aromatische intensiteit. Perfect voor liefhebbers van smakelijke en evenwichtige roséwijnen voor gezellige momenten, om zonder mate van te genieten.

Oorsprong: De wijngaard van Paniza, gelegen aan de voet van het Iberisch gebergte, profiteert van een landklimaat met hete zomers en koele nachten, ideaal voor een langzame en complexe rijping van de druiven. De bodems, bestaande uit leisteen, kalksteen en rode klei, zorgen voor een kenmerkende mineraliteit en een unieke aromatische concentratie. Dit uitzonderlijke terroir, gevormd door eeuwen van wijnbouw, geeft de wijn een krachtige identiteit en een aanhoudende frisheid.

Druiven: 100% grenache

Vinificatie: De vinificatie wordt met precisie uitgevoerd: na een nachtelijke oogst om de frisheid van de druiven te behouden, wordt het sap bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks gevinifieerd. Door een korte maceratie wordt precies de juiste hoeveelheid kleur en aroma's geëxtraheerd, waarna een langzame en gecontroleerde gisting volgt. Het resultaat is een rosé van kristalheldere zuiverheid, waarbij elke stap is bedoeld om het fruit en de finesse van de Garnacha tot zijn recht te laten komen.

Degustatie: In de neus ontvouwt zich een explosie van wilde rode vruchten – frambozen, aardbeien en aalbessen – versterkt door subtiele bloemige tonen. In de mond is de aanzet levendig en fruitig, gedragen door een verfrissende zuurgraad die een evenwicht vormt met de volle rondheid. De afdronk is mooi lang en laat aroma's van vers fruit en een vleugje mineraliteit achter, kenmerkend voor de leisteen- en kleigronden van Cariñena.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij mediterrane gerechten, het versterkt de smaken van koude tapas, gemengde salades of gegrilde vis. Ook lekker bij sushi, pasta met zeevruchten of met kruiden gemarineerd gevogelte. Door zijn frisheid en structuur is het een veelzijdige wijn die zowel bij een zomers aperitief als bij een lichte, verfijnde maaltijd past.

- Paella
- Pizza "margarita"
- ...