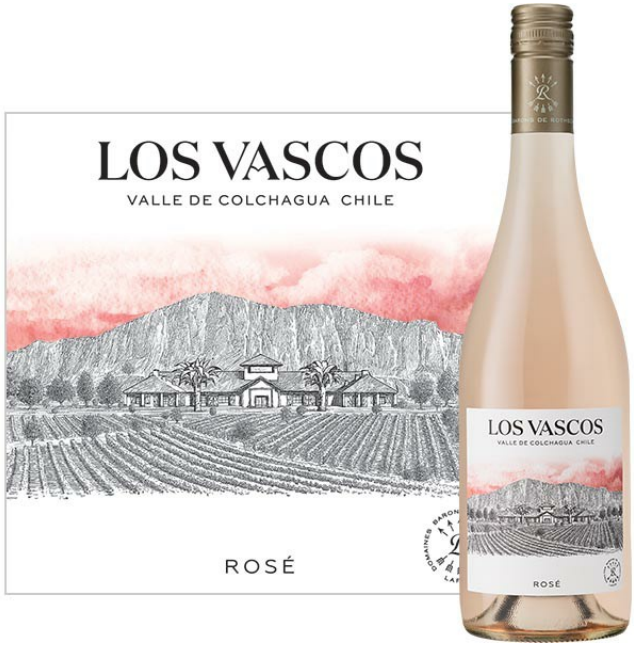
Los Vascos Rosé, Colchagua, Domaine Barons de Rothschild (Lafite)



Dit is de perfecte combinatie van de Bordeaux-knowhow van Domaines Barons de Rothschild (Lafite) en de levendige frisheid van het terroir van Colchagua. Deze wijn is het resultaat van een subtiele assemblage van Syrah, Grenache en Mourvèdre en weet te bekoren door zijn zeldzame evenwicht tussen uitgesproken fruitigheid en mineraliteit, wat zorgt voor een elegante en verfrissende ervaring. Een wijn die elk moment omtovert tot een zonnig intermezzo, ideaal voor liefhebbers van karaktervolle roséwijnen.

Oorsprong: Deze wijngaard ligt op slechts 40 km van de Stille Oceaan, in de Colchagua-vallei, en profiteert van een mediterraan klimaat dat wordt getemperd door de zeewind. De bodems, bestaande uit zanderige en kleiachtige aanslibbingen en Tosca (een harde vulkanische bodem), zorgen voor een kenmerkende mineraliteit en behouden de natuurlijke zuurgraad van de druiven, wat essentieel is voor het typische karakter van deze rosé.

Druiven: 48% grenache noir, 33% syrah & 19% Mourvèdre

Vinificatie: De druiven worden vroeg in de ochtend geoogst om hun aromatische frisheid te behouden. Ze worden onmiddellijk geperst en bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks gevinifieerd. De gisting vindt plaats bij minder dan 15 °C, gevolgd door een rijping op fijne droesem om de complexiteit en rondheid te versterken. De Mourvèdre, die later wordt geoogst, wordt na de vinificatie toegevoegd om structuur en diepte te geven.

Degustatie: De delicate, lichtroze kleur maakt plaats voor een intense neus waarin aroma's van verse aardbeien, frambozen en grapefruit overheersen, geaccentueerd door subtiele bloemige tonen. In de mond ontvouwt zich een mooie harmonie tussen volume en zuurgraad, met een aanhoudende, fruitige afdronk die uitnodigt tot genieten.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij zomerse gerechten, het sublimeert ceviches, salades met zeevruchten of gegrilde witte vis. Ook heerlijk bij fijne vleeswaren of verse geitenkaas, voor een frisse combinatie.