Enate Rosado, Cabernet-sauvignon, Somontano



"De ziel van een witte wijn, het lichaam van een rode". Een klassieker met intense kleur en smaak die lang in je herinnering zal blijven. Hij werd gecreëerd om de Champions League te winnen.

Oorsprong: Gelegen in de DO Somontano op ongeveer 500 meter hoogte, met een continentaal klimaat en grote temperatuurverschillen. Klei-kalkbodems bevorderen frisheid en levendigheid van het fruit.

Druiven: 100% cabernet-sauvignon

Vinificatie: Directe persing na korte maceratie om kleur te extraheren. Fermentatie bij lage temperatuur (14–16 °C) in roestvrijstalen tanks om primaire aroma's te behouden. Vroeg gebotteld om frisheid te garanderen.

Degustatie: Intense neus, zeer fruitig met uitgesproken aroma's van blauwe bosbes, framboos en peper. In de mond krijgen we een volle, vlezige wijn met een lange smakelijke afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij een quinoasalade met gegrilde groenten, mediterrane tapas of een groentepizza. Ook heerlijk bij licht pittige Aziatische gerechten.

- Brochette / saté van kip met pindasaus
- Couscous
- Paella
- ...