

# CRUZ DE PIEDRA ROSÉ



Type: Rosévin  
Kategori: Ung  
Vintage: 2013  
Sorter: Garnacha  
Indhold: 75 cl.

Cruz de Piedra betyder stenkors: Navnet henviser til stien for pilgrimsfærden til helligdommen for Vor Frue af Sierra, der løber gennem vinmarkerne.

Uddybning:

Denne vin er lavet på Grenacha druer. Druerne er knust og udblødt med skind 6-8 timer. Efter udblødning er saften gæret ved en temperatur på 14-16 ° C i omkring 15 dage. Efter fermentering, dekanteret, og koldstabilisering er færdig, er vinen filtreres og blevet aftappet.

Smage noter:

Røde bær. Frisk og frugtagtig (hindbær og jordbær)

Mad og vin:

Ideel på terrassen, aperitif, salat og ikke for kraftig tapas  
Serveres ved 8-10 ° C