

Rebsortenweine

Contenda Grenache Rosé

Wie haben unsere über mehrere Generationen gewissenhafter Weinherstellung gewonnenen Fachkenntnisse verwendet, um diesen Wein zu verfeinern und ihm das lebendige Aroma roter Beeren und würziger Sommerfrüchte zu verleihen, welche für diese traditionelle Rebsorte typisch sind.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein ausgebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE **Grenache**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **11,5 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Kräftiges, beerenfarbiges Rosa mit Aromen von Sommerfrüchten. Erfrischender Erdbeergeschmack und delikate Noten roter Beeren.

Speiseempfehlung

Ein Perfekter Wein zum Grillen, zu Salaten, Hühnchen, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße-, Säure- und Phenolgehalt zu kreieren. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode, um die typische Färbung zu erhalten. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (16 ºC), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.