

Premium Blend

Kingpin Rosé

Kingpin exerce son règne avec une autorité absolue. Seuls les charmes séduisants d'un bon vin peuvent le détourner de son travail dans l'ombre. Ses manières paisibles cachent son formidable pouvoir.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE	STYLE
Garnacha et Tempranillo	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
12%	**Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

Des arômes de framboise et de fraise mûres s'accompagnent de saveurs de nectarine dans ce délicieux rosé sec.
Une finale persistante et savoureuse vient couronner le tout.

Accords

Il accompagne tous types d'entrées, les poissons et fruits de mer, ainsi que les plats asiatiques et orientaux.

Informations techniques

Élaboré à partir de raisins des cépages tempranillo et grenache. Le contrôle commence lors des vendanges, où l'on recherche la maturité technologique, afin que la peau du raisin ne présente pas une concentration excessive d'anthocyanes et nous permette d'obtenir un rosé de couleur pâle. En bouche, nous obtenons également un moût avec une plus grande acidité et une pointe de fraîcheur.
Chaque cépage est traité séparément, avec des macérations courtes (2-3 heures), des pressages très doux et des débourbages statiques afin d'obtenir des moûts très propres. Les fermentations se déroulent à très basse température, comme pour les vins blancs de qualité, autour de 12-14 °C, et les vins restent sur leurs lies pendant 3-4 mois avant d'être assemblés et mis en bouteille.