



PALACIO DE VILAMOURA ROSE

OMSCHRIJVING

Deze rosé is speciaal ontwikkeld voor de Nederlandse markt. Rick ontmoette deze producent vorig jaar tijdens een zomervakantie, in de regio waar hij vandaan komt. Vanuit die ontmoeting ontstond het idee om samen deze rosé naar Nederland te brengen.

De druiven worden volledig met de hand geoogst, met een opbrengst van ongeveer 6.000 kilo per hectare. Na de oogst worden ze zacht en licht geperst om de frisheid en elegantie te behouden. De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks, waarna de wijn nog vijf maanden in deze tanks rijpt.

De wijnstokken zijn circa 20 jaar oud. De Algarve is een wijnregio met een groot potentieel voor roséwijnen, mede dankzij het warme klimaat en de invloed van de oceaan. Bijzonder is dat dit de eerste en enige rosé uit de Algarve is die gemaakt is van de druivensoort Baga.



INFORMATIE

Product Code	1SPH01
Land	Portugal
Producent	Palacio de Vilamoura
Regio	Algarve
Kleur	Lichte zalm kleur
Druivensoort	Baga
Smaak	Bosvruchten, fris, droog, frambozen, fruttella met een zeer elegante afdronk
Serveertip	Als aperitief, schaaldieren of visgerechten
Serveertemperatuur	10°C
Alcoholpercentage	12.5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk