



Sedosa Tinto

Castilla - La Mancha, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent kalkrijke zand- en leemgrond vol met kiezels.

VINIFICATIE: De fermentatie vindt plaats op een constante temperatuur om de fruitige aroma's van de druiven zoveel mogelijk tot hun recht te laten komen in de wijn.

DRUIVEN: tempranillo (80%), syrah (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Fruitig en sappig met tonen van bosbessen, aardbeien en zwarte kersen. Daarnaast zijn zijdezachte geuren van chocolade en tabak te herkennen in de wijn.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekend aperitief en een perfecte begeleider van Jamón Iberico, maar ook aan tafel inzetbaar bij vleesgerechten of gevogelte.

WEETJE: Sedosa betekent 'silky' of 'zijdeachtig' en refereert aan de zachte smaak van de wijn.



SEDOSA



Sedosa is een serie wijnen van het wijnbedrijf van vier oude vrienden die samen oenologie studeerden in Spanje. Na hun studie verloren ze elkaar uit het oog en deden ze alle vier in verschillende wijngebieden in de wereld ervaring op. In elke regio leerden ze alles over verschillende technieken en de eigenschappen van talloze druivenrassen en blends. Na een flink aantal jaren kwamen ze weer bij elkaar in het midden van Spanje, in Castilla - La Mancha. Ze bundelden hun kennis en ervaring en richtten samen het ambitieuze wijnbedrijf Sedosa op waar ze moderne, toegankelijke wijnen voor alle dag maken. Sedosa gebruikt hiervoor niet alleen internationale druivenrassen maar ook inheemse Spaanse rassen zoals verdejo, viura (macabeo) en tempranillo.