



Synera Tinto

Catalunya, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan, met zachte winters en warme zomers. Kalkhoudende bodems met klei en stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden op constante temperatuur vergist. De wijn ondergaat vervolgens een korte houtlagering op Amerikaans eikenhout.

DRUIVEN: garnacha (40%), tempranillo (40%), cabernet sauvignon (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Volle, maar soepele wijn met aroma's van rijp rood en donker fruit, een subtiele rokerigheid en wat vanille door de korte rijping op eikenhout.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief bij borrelhapjes en bij niet al te zware vleesgerechten zoals lamsstoof, gebraden of gegrild gevogelte, pasta's en stevige groentegerechten met bijvoorbeeld peulvruchten.

WEETJE: Synera staat voor vrijheid en een ideaal leefklimaat. De naam is ooit verzonnen door de Catalaanse schrijver Salvador Espriu i Castelló.

/ROQUETA/origen/
vinculors desde 1199



De geschiedenis van Roqueta Origen gaat 120 jaar en 5 generaties terug. Het wijnhuis in Manresa werd opgericht in 1898 door Ramón Roqueta Torrentó, een ondernemende en vindingrijke zakenman. Waar familiebedrijven - ook in de wijnbouw - doorgaans kleinschalig beginnen, neemt het succes soms een vlucht en groeien ze uit tot grote bedrijven met vele hectares aan wijngaarden en meerdere wijnkelders in verschillende herkomstgebieden. Het Catalaanse Roqueta Origen is daarvan een goed voorbeeld. De wijnen waren na de oprichting zo populair dat het bedrijf zich gaandeweg uitbreidde met domeinen in verscheidene delen van Catalunya. De familie Roqueta is desondanks altijd trouw gebleven aan de tradities van hun geboortestreek en heeft deze zelfs nieuw leven ingeblazen. De wijnen hebben een modern, fruitig karakter en zijn gemaakt van authentieke druiven uit de streek. In iedere fles is de specifieke herkomst terug te proeven.