Tines de Roqueta Cabernet Sauvignon

Catalunya, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat. De bodems bestaan voornamelijk uit leem en klei.

VINIFICATIE: Nadat de druiven zijn ontsteeld, vindt de vergisting plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt vervolgens 1-3 maanden op eikenhout, afhankelijk van het oogstjaar.

DRUIVEN: cabernet sauvignon

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Intens dieprood van kleur met aroma's van rijp bessenfruit en een zweem van specerijen. De wijn is vol van smaak, rond en sappig met een stevige structuur.

SERVEERSUGGESTIE: Deze wijn combineert heel goed bij Spaanse tapas zoals serranoham, chorizo, olijven, albondigas (gehaktballetjes) of tortilla.

WEETJE: Het eikenblad op het etiket symboliseert kracht en vernieuwing, het wiel herinnert aan de traditionele manier van druiven plukken, de vurige vlam staat voor familie en een veilig thuisfront. Druiven vormen de pure expressie van het ambacht.

/ROQUETA/*origen*/
viticultors desde 1999

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 te proeven.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978