



Tines de Roqueta Garnacha Tinta

Catalunya, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat. De bodem bestaat uit voornamelijk leem en klei.

VINIFICATIE: Nadat de druiven zijn ontsleed, vindt de vergisting plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: garnacha

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Kersenrode wijn met uitgesproken aroma's van rijp rood (bos)fruit. De wijn heeft een kenmerkende frisheid en in de afdronk iets van een klein pepertje. De wijn is sappig en puur en heeft een goede doordrinkbaarheid.

SERVEERSUGGESTIE: Past goed bij pasta's met lichte sauzen of gegrild lamsvlees.

WEETJE: Het nummer 3 verwijst naar het oorspronkelijke nummeringsysteem in de oude wijnmakerij in Manresa. Garnacha werd opgeslagen in 'tina' (vat) 3.

/ROQUETA/origen/
vicultors des de 1898



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.