



Ramón Roqueta Insignia

Catalunya, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraans klimaat. De grenache komt van kalkrijke grond, de carignan is afkomstig van arme zandgrond.

VINIFICATIE: De garnacha en carignan kende een maceratie variërend van 15 tot 20 dagen. Fermentatie vond plaats op 26 graden. Voor de sumoll vond vergisting plaats op 22 graden. De wijn rijpte 8 maanden op Europese eikenhouten vaten.

DRUIVEN: garnacha, carignan, sumoll

GEUR & SMAAK: Een mooie kersenrode wijn met aroma's van rode bosvruchten en mediterrane kruiden. Prachtige textuur in de mond, verfijning en balans.

SERVEERSUGGESTIE: Bij gebraden rundvlees of stoofvlees.

WEETJE: Deze wijn is speciaal gemaakt ter ere van het 120 jarig jubileum. Er zijn slechts 6000 flessen van in omloop.

/ROQUETA/origen/
vicultors desde 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.