



## Tines de Roqueta Garnacha Blanca

Catalunya, Spanje

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

**VINIFICATIE:** Vinificatie vindt plaats onder temperatuur gecontroleerde RVS-cuves.

**DRUIVEN:** garnacha blanca

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Een lichtgele kleur met in de neus rijke aromatische tonen van bloemen en citrus. Fris en levendig in de mond met een aangename zuurgraad en een minerale en lange afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Te serveren als aperitief of begeleider van lichte hapjes en salades met vis.

**WEETJE:** Het nummer 21 verwijst naar het oorspronkelijke nummeringsstelsel in de oude wijnmakerij in Manresa. Garnacha blanca werd opgeslagen in 'tina' (vat) 21.

/ROQUETA/origen/  
vicultores 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.