



Finca Museum Rosé

Cigales, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Continentaal klimaat met hete zomers en koude winters en de invloed van de Atlantische Oceaan, op 700-800 m hoogte. De bodems zijn zeer arm met grind, zand, kalksteen, krijt, klei en mergel.

VINIFICATIE: Handmatige oogst, met de hand geselecteerd. Directe persing van de hele druiven. 1 maand fermentatie en rijping op de droesem in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: tempranillo (75%), verdejo (15%), garnacha (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Bloemige aroma's met hints van steenfruit, perzik en groene appel. In de mond is de wijn fris, mineraal en heeft hij een goede zuurgraad. Lange afdronk met bloemige en fruitige tonen, die uitnodigen tot meer.

SERVEERSUGGESTIE: Deze zeer veelzijdige rosé past perfect bij de mediterrane keuken, gerechten met rijst, pasta's, wit vlees en vis.

WEETJE: Cigales heeft een eeuwenoude traditie in het maken van roséwijnen, die plaatselijk bekend staan als 'claretes'; krachtige roze wijnen, die zijn gemaakt door rode en witte druiven te mengen.



Finca Museum bevindt zich in Cigales, een gebied dat oorspronkelijk bekend stond om zijn roséwijnen. De arme kiezelachtige bodems op een gemiddelde hoogte van 600 m. geven de druiven een hoge zuurgraad en een lichte mineraliteit. Door de bijzondere aard van het land en de hoge leeftijd van de wijnstokken is Finca Museum in staat om crianza-wijnen met een lang bewaarpotentieel te maken. Eind jaren 90 besloot Grupo Barón de Ley uit te breiden buiten de Rioja DOCa. Na een uitgebreide verkenning van verschillende regio's, viel hun oog op Cigales DO, een gebied met een lange traditie van wijnbouw en eeuwenoude wijngaarden die verlaten waren. Manager Tomás Jurío nam zijn tijd en selecteerde de juiste wijngaarden voor Finca Museum. Dat landbouwingenieur Tomás Jurío aan het roer van Finca Museum staat, spreekt boekdelen over het belang van de wijngaarden. Hij zorgde ervoor dat Finca Museum in twintig jaar tijd hét toonaangevend wijnhuis van de regio is geworden.