



Tines de Roqueta Rosado

Catalunya, Spanje

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

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven ondergaan een schilnweking van circa 15 uur. Vergisting en rijping vinden plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (85%), garnacha (15%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: Kersenrood van kleur met stuivende aroma's van rijpe frambozen en aardbeien in combinatie met een ronde, frisse structuur.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief of begeleider van lichte hapjes, pasta's, paella en salades.

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/
vinicultors 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 te proeven.