



Ramón Roqueta Tempranillo/Cabernet Sauvignon Reserva

Catalunya, Spanje

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

VINIFICATIE: Na de inweking en vergisting van de druiven volgen 12 maanden rijping op Amerikaans (70%) en Frans (30%) eikenhout.

DRUIVEN: tempranillo (60%), cabernet sauvignon (40%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Harmonieuze wijn met verleidelijke aroma's van kersen, kruiden en vanille. Cabernet zorgt voor stevigheid, terwijl de tempranillo de wijn wat zachter en ronder maakt.

SERVEERSUGGESTIE: Niet alleen heerlijk als aperitief, maar vooral ook als begeleider van geroosterd vlees, stoofpotten of hardere kaassoorten.

/ROQUETA/origen/
vinculadors 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.