



Ibizkus Rosado 2018

Benaming

“Vino de la tierra de Ibiza”

Soorten

De Ibizkus Rosado is gemaakt van 74% Monastrell, 13% Cabernet, 10% Tempranillo en 5% Syrah. De druiven komen van ruim 40 percelen uit de regio's Santa Gertrudis en San Mateo. Deze regio's bestaan voornamelijk uit kleigronden met een dieprode kleur.

Vinificatie

De druiven worden hand geplukt en bewaard bij een temperatuur van 2°C tot ze worden geperst. Alleen de eerste 55 tot 60% van de geperste druiven worden voor de wijn gebruikt. Vervolgens vindt het filteren (“débouillage”) plaats gedurende 24 uur. De gedeeltelijke malolactische gisting gebeurt in roestvrijstalen tanks waarna het verouderingsproces op droesem plaatsvindt. Dit proces loopt tot begin januari om opname te bevorderen. De wijn wordt geklaard met bentoniet en licht gefilterd. Een kleine fractie wordt gerijpt in vaten.

Proefnotitie

De rosé heeft een mooi Provence kleur. De neus is fris en floraal met een hint van saffraan. De smaak is rijp en iets vettig met fijne, zachte zuren in de afdrank

Wijn & Spijs

De rosé past perfect bij sushi en gerechten met Aziatische ingrediënten. Daarnaast past de wijn ook goed bij mediterrane zomerse gerechten, rijstgerechten, pasta, vis, gevogelte of kaasfondue.

Winemaker's notes:

De druiven van de Ibizkus Rosado 2018 hebben een rijpheid met de juiste zuurgraad. Daarom beschouwen wij de 2018 als een zeer goede wijn.

% Vol.	13,2
Ph	3,6
Totale zuurgraad	5,6 g/l
Resterende suikers	0,2 g/l
Kurk	Glas

