



ROSELL MIR PLA DE LA CREU ROSADO



wijn
volle fruitige rosé

druivensoort
merlot

D.O.
Catalunya

kleur
granaatappel roze

WIJNHUIS

De familie Rosell Mir heeft de boerderij Can Guineu in Subirats, 30 km ten zuiden van Barcelona, sinds de dertiende eeuw in bezit. De familie begon met het maken van wijn en brandewijnen in 1776 en verkocht dit in bulk aan anderen. Pas in 1979 begon de huidige eigenaar Josep M. Rosell, 17e generatie, met het bottelen van de wijn onder hun eigen naam. De boerderij heeft 64 hectare xarel-lo, macabeu, merlot, cabernet sauvignon en garnacha blanca. Het klimaat van Subirats, waar het wijnhuis zich bevindt is typisch mediterraan, met hete droge zomers en milde winters. De wijngaarden bevinden zich tussen het Subirats-gebergte en de Noya-rivier en de bodem is meer leem in het rivierengebied en meer kalkhoudend in de heuvels. Hier staan zeer oude xarel-lo-wijnstokken (50-75 jr. oud.) aangeplant.

VINIFICATIE

De rosé wordt via de saignée methode gemaakt. Letterlijk betekent dit zoiets als 'roze uit bloed'. Wanneer van een wijn staat vermeld dat deze "saignée" is betekent dat dat men de druiven heeft laten "bloeden". Die bereikt men door een deel van de blauwe druiven uiterst voorzichtig te persen en gescheiden van de resterende most te vinificeren.

PROFIEL

In de aanzet tonen van rijpe aardbei met een mooie balans tussen zoet en zuur. De afdronk is lang en krachtig en rond.

CULINAIR

Gastronomisch inzetbaar bij steak tartaar en andere koude vleesgerechten. Ook heerlijk bij een zomerse BBQ of bij tapas.