

NOSTOS GRENACHE - Organische, Droge rode wijn



Kenmerken: Heldere, medium tot diepe robijnrode kleur met rijke, dichte benen. Intense neus met aroma's die de rijpheid benadrukken: rode vruchten, chocolade en zoete specerijen, voornamelijk vanille.

Droog in de mond met volume en diepte. Rijpe en soepele tannines. Lange afdronk met intense aanwezigheid van rijp, rood fruit.

Tip gerechten: Onze Grenache past het best bij gebraden vlees, vlees geserveerd met rode sauzen, en pasta met vlees en tomatensauzen.

Variatie druifsoort: Rode Grenache

Bodem: Schist, zandig klei leemachtig, 320-380m en 550-600m hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Goblet en verticale groei, gesnoeid in dubbele cordon de Royat.

Oogst: Van 15 Augustus tot 30 Augustus

Wijnbereiding: Traditionele rode vinificatie in roestvrijstalen tanks onder gecontroleerde omstandigheden. Na een maceratie van veertien dagen wordt de wijn overgegoten in eiken vaten (3.000 en 4.000 liter) waar de malolactische gisting plaatsvindt en hij 10 maanden rijpt.



Gemaakt met biologische druiven

Wijnanalyse: Alc. % 14.00 - pH 3.43 - Zuurtegraad 5.08g/l

Houdbaarheid: 7 tot 9 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS