

2024 Rosada "Almorqui"

Bodegas Pinoso

Bodegas Pinoso

Bodegas Pinoso er et kooperativ i byen Pinoso i Alicante, grundlagt i 1932 af lokale vinbønder. Arbejdet samler mange marker og familier, men har siden slutningen af 1990'erne fået et tydeligere fokus på aftapning, kvalitet og certificeret økologisk dyrkning. Vinmarkerne ligger omkring 600 meters højde på kalkrige, næringsfattige jorde i et tørt, solrigt klima. Monastrell er en vigtig del af husets identitet, mens sortimentet også rummer hvide, rosé- og rødvine.

Alicante

Alicante ligger i det sydøstlige Spanien og rummer langt mere end én varm middelhavsstil. Nær kysten, især i La Marina Alta, giver havet mildere forhold og mere nedbør, mens Vinalopó inde i landet er tørrere, har større temperaturudsving og flere steder ligger højt. De porøse, veldrænede jorde holder kun lidt på vandet, så vinstokkene arbejder under tydeligt tørkepres. Monastrell er områdets vigtigste blå drue, mens Moscatel de Alejandría har en særlig plads nær kysten. Alicante laver også hvidvin, rosé, søde og mousserende vine. Den historiske specialitet er Fondillón: en vin på Monastrell, lagret mindst ti år uden tilsætning af alkohol.

Vinen

En frisk og umiddelbar rosé med let fylde, moderat alkohol og en ren, frugtdrevet kerne. Udtrykket bygger på Mourvèdre, men er holdt i en lys og ukompliceret retning frem for en tung eller bred stil. Den varme oprindelse mærkes som modenhed, mens vinifikationen holder vinen rank, aromatisk og spændstig. Syren giver tydelig energi, tanninen er næsten fraværende, og afslutningen står ren med god retning.

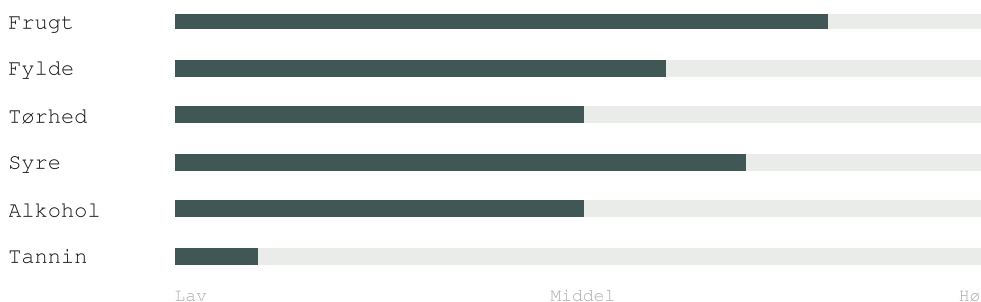
Primære aromaer: Jordbær, hindbær, vandmelon, fersken og passionsfrugt.

Madforslag: Prøv til grillet laks med tomatsalat og nye kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 7° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2024



Rosé



Mourvèdre



Alicante
Spanien