



LOGOS ROSADO

In het hart van het Navarrese platteland staat Hacienda Logos, een wijnmakerij in traditionele stijl die terug wil keren naar de historische oorsprong van de wijn. Het is de bakermat van de Logos-wijnen, perceelswijnen die uitsluitend worden gemaakt van druiven die op het landgoed rondom de wijnmakerij worden geteeld en die de zuiverheid van de wijngaard vertegenwoordigen. Druiven geteeld onder de krachtige invloed van de Moncayo, die hen een unieke persoonlijkheid geeft.

Vinification

Deze rosé is een echte 'vino de lágrima', gemaakt volgens de traditionele methode van Navarra. De most verbleef slechts 3 uur in contact met de schillen, bij een temperatuur van 11°C, wat resulteert in de elegante, licht gekleurde stijl. Na de vergisting werd het sap overgeheveld om de grove droesem te verwijderen. Vervolgens bleef de wijn 5 maanden rijpen op fijne lies, met dagelijkse bâtonnage om hem rond en vol te maken.

Smaakimpressie

Bleek uienschilkleurig met koperachtige reflecties. De neus onthult rijpe rode vruchten, aangevuld met romige en kruidige toetsen. In de mond is hij breed en krachtig, met sappige fruitaroma's, een mooi evenwicht tussen frisheid en alcohol en een aangename structuur. Heerlijk soepel en gulzig.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rosé wijnen	2024	13,50	0.75l

Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**

Logos

**Druiven**

Garnacha

**Serveertemperatuur**

8°C à 10°C

**Klimaat**

Continentaal

**Domein****Foodpairing**

Groenten

Rijst

BBQ

lichte gerechten

**Appelatie**

D.O. Navarra

**Bodem**

Mergel

Zand en leem