

Naam van de wijn: Amalia - Garnacha Rosado

Producent: Bodegas Aragonesas

Regio: Campo de Borja, Aragón, Spanje

Druivenras(sen): garnacha

Smaaktype: droog, licht tot halfvol en fruitig.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, picknick, barbecue, gegrilde sardientjes, paella en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah.



Wijnbedrijf: Met zijn 3700 hectare biologische wijngaarden is Bodegas Aragonesas, opgericht in 1984, de grootste producent van de Noord-Spaanse wijnstreek Campo de Borja in de regio Aragón. Op de rode, steenachtige bodems staan typisch Spaanse druivenrassen als garnacha, tempranillo en macabeo, naast internationaal geliefde rassen als cabernet sauvignon, syrah en chardonnay. Een deel van de wijngaarden is al meer dan honderd jaar oud en de druiven hebben zich dan ook perfect aangepast aan het ruige klimaat van dit zeer droge gebied. Het team van oenoloog Javier Vela maakt er een brede reeks aantrekkelijke, levendige wijnen van, met als toppers de wijnen van garnacha.

Regio: Campo de Borja is een Spaans wijngebied in het rivierdal van de Ebro, rond het stadje Borja. Hier wordt al sinds de twaalfde eeuw wijn gemaakt en je ziet er dan ook volop oude, kleine familiewijnbedrijfjes, naast moderne coöperaties. Ze produceren rode wijn, droge en zoete witte wijn en rosé. Dit ruige, onherbergzame gebied in het westen van Aragón wordt begrensd door de Ebro in het noorden en het Iberisch Randgebergte in het zuiden, met als hoogste berg de Moncayo. De wijngaarden liggen op de zuidelijke oever van de Ebro, maar ook op de hellingen in de voetheuvels van het gebergte. In 1980 kreeg Campo de Borja, met in totaal ongeveer 6800 hectare wijngaarden op 350 tot 750 meter hoogte, de status van DO.

Wijngaard & Vinificatie: Eind augustus worden de druiven geoogst. In de vinificatiekelder worden deze ontsleed en gekneusd en krijgen ze 6 uur lang een koude schilweking voor optimale kleur- en aroma-extractie. Daarna worden de druiven geperst en het sap geklaard om zo schoon mogelijk sap te verkrijgen. Dit sap ondergaat op roestvrijstalen tanks een temperatuurgecontroleerde (18°C) alcoholische gisting. Aansluitend wordt de jonge wijn wederom geklaard, gefilterd, gestabiliseerd en overgestoken op schone rvs-tanks om hierin te rusten, zonder dat de malolactische gisting zich voltrekt. Na enkele maanden wordt de wijn geassembleerd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht rozerood van kleur. In de neus aroma's van frambozen, aardbeien en een florale toets. In het smaakpalet tonen van grapefruit en klein rood fruit, die gepaard gaan met een fruitige afdronk met de juiste zuren.