



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, perceelwijnen 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

Het is een wijn van lekmost, volgens de traditionele methode van Navarra. Het macereren duurde 18 uur met de schillen bij een lage temperatuur van 11°C, waarna 40% van de most werd afgetapt en 24 uur bleef liggen om geklaard te worden. De gisting vond plaats in nieuwe Amerikaanse eiken vaten, waar het vier maanden bleef.

Smaakimpressie

Lichte aardbeienkleur met koperkleurige tonen van het vat. Aroma's van rijp rood fruit, romige en kruidige toetsen met een achtergrond van vanille. Vol in de mond, gevuld met de fruitige smaken van de variëteit, met een lichte toets van goed eikenhout. Uitstekend evenwicht tussen alcohol en zuurgraad.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2025

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
STERKE DRANKEN	2023	13.50	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Logos



Druiven
Tempranillo
Garnacha



Serveertemperatuur
8°C à 10°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Groenten
Rijst
Grillades



Appelatie
D.O. Navarra



Bodem
Mergel
Zand en leem