



VERMOUT BECQUER GRAN RESERVA

De Garnacha-druif is van alle rassen waarmee wij werken het ras met de hoogste suikerconcentratie. Bovendien wordt hij laat geoogst om meer rijpe vruchten te verkrijgen. Om deze traditionele vermout te maken, hebben we een origineel recept van onze grootvader uit 1950 teruggevonden, dat meer dan 40 verschillende inheemse botanische stoffen bevat, verzameld in de Moncayo en de Pyreneeën. Deze omvatten tijm, rozemarijn, enz. 25% van de vermout wordt gemaakt van ingedroogde druiven om zoetheid, complexiteit en body toe te voegen.

Vinification

De wijn rijpt 24 maanden in Amerikaanse en Franse vaten. Vervolgens wordt hij 5 jaar in tanks gerijpt.

Smaakimpressie

Zeer fruitige aroma's met veel complexiteit; tonen van honing en kaneel, kreupelhout, tijm, rozemarijn en een aangename afdronk van gedroogde noten. Perfect evenwicht tussen de zachte bitterheid van de kamperfoelie en de zoetheid van het rijpe fruit. De smaak is elegant, fris, met een lichte bitterheid en een lichte zoetheid met een harmonieuze en evenwichtige afdronk. Als aperitief bij het begin van de maaltijd, en aan het eind van de maaltijd, een heerlijk drankje als cocktail. Het is aan te raden om het gekoeld te drinken op 6-7°C met ijs en vergezeld van een schijfje sinaasappel! Heerlijk!

Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rosé wijnen		15.00	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Escudero



Druiven
Garnacha



Serveertemperatuur
6°C à 8°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Aperitief
Cocktail



Appelatie
LA Rioja Oriëntal



Bodem