

Quinta de Couselo Rosal



Produsent

Quinta Couselo

Om produsenten

Siden 1898 har familien Vicente vært eiere. Vinmarken består av 5 ha med Albariño, Caiño blanco, Loureiro og Treixadura. Vinmarkene, i stor grad selveiet og kontrollert av huset, dyrkes så naturlig som mulig i dette noe våte klimaet. Den er ikke sertifisert økologisk (ennå), men rankene mottar ALDRI noen form for fungicider eller pestisider. Helt minimal anvendelse av kobber og svovel når nødvendig (mao en art av «lutte raisonnée»). Fotos av vinmarkene viser friske og sunne blomster, vekster og gras mellom radene av vinranker.

Område

Rias Baixas DO. Eiendommen ligger i regionen O Rosal, vest i apellasjonen, ned mot elven Miño.

Jordsmonn

Det milde klimaet preges av Atlanterhavet, som gir en god balanse mellom nedbør og sol. Sedimentære bergarter rik på organisk materiale.

Druetype

Albariño 90%, Loureiro 5%, Caino Blanco 5%

Produksjonsmetode

Gjæres i ståltank med lav temperatur; 15-16 grader. Vinen ligger på bunnfall i ca 6 mnd før tapping.

Karakteristikk

Blekgul. Nyansert, dyp med florale toner, med melon, fersken og plommer. Mineralsk. Smidig, fyldig, god dybde og ren frukt. God lengde. Til smaksrike fiske- og skaldyrretter. Går perfekt til klippfisk.



VOLUM	75,0 cl	TYPE	Hvitvin
ALKOHOL	13%	ÅRGANG	2022
VINMONOPOL	3953201	PRIS	kr 239,90
VEKTURA	141753	VEILEDENDE PRIS	kr 196,32
EPD	4542874		

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris