



Pegaso Garnache.

2018 | Spanje | 0.75L

Product specs

Kleur: Rood

Druivenras: Grenache

Streek: Rueda

Afsluiting: Schroefdop

Inhoud: 0.75L

Wijnhuis: Manzanos Enterprises

Type: Stil

Land: Spanje

Oogstjaar: 2018

Smaaktype: Verfijnd

Alcoholpercentage: 13.5%

Informatie product

Donker kersenrode kleur, met paarse reflecties. Heerlijke aroma's van zwart fruit en bramen met nuances van toast. In de mond is deze rode wijn lekker, evenwichtig met een kruidige afdronk. Laat zich erg makkelijk zo drinken of bij luchtige alledaagse gerechten. Van gevogelte tot rood vlees en zachtere kazen.

Informatie wijnhuis Manzanos Enterprises

Victor en David Fernández de Manzanos zijn nu de vijfde generatie van een familie die zich toelegt op wijn. Meer dan 125 jaar hebben ze zich met hart en ziel gewijd aan datgene waar ze het beste in zijn, wijnstokken verbouwen en grote wijnen maken. Geboren en getogen in de meest enologische sfeer, staat hun leven in het teken van de wijnmakerij. Een leven geworteld in het land van de wijn. Het zoeken naar de meest exclusieve terroirs, de keuze van de beste wijnstokken, de selectie van de beste druiven, en het toezicht op elke uitwerking, het is hun doel. Dit alles om zijn passie, wijn, met ons te kunnen delen. Overgedragen van generatie op generatie. Afgezien van het meest voor de hand liggende feit, het voedende potentieel dat ons fruit biedt, is water een weerspiegeling van het leven zelf, van de levens die zijn gepasseerd en onze wijn hebben getekend, en dat zijn niet minder dan 5 generaties en meer. Elk leven heeft zijn sporen nagelaten, heeft voorgroeven gemaakt en zijn eigen weg gebaad, om het volgende te helpen stromen, net zoals water banen en rivieren creëert die het allemaal gemakkelijker maken. Al deze levens eroderen en vormen op unieke wijze het landschap, om de wereld te scheppen zoals wij die kennen. Water vertegenwoordigt onze geschiedenis, de geschiedenis die wij u op deze bladzijden vertellen, die voortschrijdt als het leven zelf en die, met veel werk, voortbouwt op onze knowhow van de afgelopen 130 jaar