# **Bodegas Vegamar** Garnacha 2017

Valencia DO - Valencia - Spanje








**domein**
Bodegas Vegamar lit in een speciale subregio van de DO Valencia, namelijk de 'Vinos Mediterean de Altura'. De wijngaarden liggen namelijk op 550-600 m hoogte en toch vlak bij de zee, op zo'n 70 km van Valencia. Het gebied is omgeven door twee rivieren en 30 km in de omtrek zijn er geen andere wijngaarden. Door de grote hoogte en de afkoeling door de nabijheid van de zee hebben de wijnen een voor dit gebied onverwachte frisheid en fruitigheid.

http://www.bodegasvegamar.com/EN/index.html

**omschrijving**
Robijnrode kleur met paarse accenten. Zuivere aroma's van rood fruit (rode bessen, aardbei). Vlezige smaak met zacht fruit en ronde tannines.

**wijngaard**
De bodem van de wijngaard bestaat uit klei en kalksteen. De gebruikte garnacha is van de tintorera-variëteit, dus met gekleurd vruchtvlees.

**kelder**
De druiven worden 's nachts geoogst om te profiteren van de koelte. De druiven worden eerst drie dagen geweekt bij 12°C, waarbij vloeibare CO2 eventuele oxidatie voorkomt. Daarna start de gisting en laat men de temperatuur oplopen tot maximaal 28°C. Tijdens de verdere rijping wordt micro-oxygenatie toegepast om een ronde smaak en een stabiele kleur te krijgen.

**druivensoorten**
grenache = garnacha: 100%

**schenken**
Aan 14-16°C bij pasta's, gevogelte (kip, kalkoen), duif, varkensvlees, rood vlees, romige kazen, halfharde kaas,

**analyse**
alchohol: **14% Vol.**