



PARDEVALLES CLARETT

**wijn**

rosé

D.O.

Tierra de León

druivensoort

prieto picudo 60 % &
albarín 40 %

kleur

zalmroze

WIJNHUIS

Pardevalles Estate werd in 1949 opgericht door Rafael Alonso. De filosofie van het wijnhuis is gebaseerd op het maken van wijnen die het karakter en de identiteit van hun oorsprong uitdrukken, met een diep respect voor de aarde en de inheemse druivensoorten. Pardevalles Estate heeft 38 hectare wijngaard zelf, beplant met de inheemse rassen prieto picudo en albarín blanco. Op deze hectares wordt wijnbouw beoefend om druiven van de hoogste kwaliteit te oogsten. De wijngaarden bevinden zich op een bodem bezaaid met kiezelstenen die goed de warmte van de zon absorberen gedurende de dag en een perfecte afwatering bieden. Het klimaat is continentaal met een groot verschil aan temperatuur tussen dag en nacht dankzij de hoge ligging van de gaarden (750 – 860 meter hoog) naast het Picos gebergte. Dit terroir biedt een zeer gunstige omgeving voor de druiven om complexe aroma's te ontwikkelen. De wijnkelders van Pardevalles zijn erg karakteristiek voor de omgeving. Ze zijn met de hand uitgegraven uit klei en bieden een natuurlijk micro-klimaat voor de bewaring en rijping van de wijnen.

VINIFICATIE

Mechanische nachtoogst. Vergisting bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks.

PROFIEL

Elegante rosé met aroma's van vers fruit en iets groene tonen en het stuivende van de albarín, mooi gecombineerd met het rode fruit van de prieto picudo waardoor het geheel complex en uitdagend wordt. Mooi in balans.

CULINAIR

Gastronomisch inzetbaar bij de Aziatische keuken, denk aan sushi maar ook zeer zeker bij steak tartaar of andere lichte koude vleesgerechten.