



OSCA

Technische fiche

Gebied: D.O.Somontano

Druif: Moristel 100%

Rijping: 8 maanden Amerikaanse eiken vaten en 8 maanden rust op de fles.

Kleur: Granaatappelrood

Smaak: Aroma's van zwarte pruim en cassis. In de mond smaken van caramel, leder, rood fruit en aalbessen. Goede integratie van het hout. Veel tanines. Vol fruitig. Goede referenties naar de rijping. Excellente structuur.





Technische fiche

Rosado:

Gebied: D.O. Somontano

Druiven: Tempranillo en Moristel

Kleur: Briljant aardbeirood

Smaak: Aroma van vers fruit, aardbei en rood fruit met florale ondertoon. In de mond zeer zacht, fris en smaakvol.

Zuiver , zeer expressief.

Te combineren met rijst, pasta of als aperitief.

Serveertemperatuur: Tussen 8 en 10° C.

Blanco:

Gebied: D.O. Somontano

Druif: Garnacha Blanca 100%

Kleur: Briljante strokleur.

Smaak: Elegant in de neus met aroma's van opgelegd fruit en droge vruchten (hazelnoten en cashewnoten) . Toetsen van mispel en passievrucht.

Vol in de mond en smaakvol. Zeer fris en evenwichtig met opnieuw

toetsen van droge vruchten. Lange afdronk.

Serveertemperatuur: Tussen 6 en 8° C.

