



SOVINOS

V-ROSE

**wijn**

fruitige rosé

druivensoort

Bobal

D.O.

Valencia

kleur

aardbei roze

WIJNHUIS

Levenslange vrienden Sander Horstuis en Huub van den Muijsenberg hadden een droom. Een droom waar ze langzaam maar zeker tijdens jaarlijkse tripjes naar Spanje aan werkten. Door middel van verschillende brainstormsessies brachten ze hun gedeelde passie voor wijn tot leven in de vorm van een concept dat de markt zou overnemen. Dit werd concreet in oktober 2017. Het duo heeft een achtergrond in marketing en wijn, Sander als marketing guru en Huub als vinoloog. In samenwerking met de beste wijnmakers van Spanje ontwikkelden ze een wijn die volledig afgestemd was op hun smaakpallet, de V-Rosé was geboren! Wij waren de eerste in Nederland die deze top-rose mochten vertegenwoordigen.

VINIFICATIE

De beste druiven worden geselecteerd als ze optimaal rijp zijn. Na de nachtelijke oogst bij koele temperaturen, worden ze ontleest en geperst. Vloeibare CO2 voorkomt eventuele oxidatie. Maceratie vindt plaats gedurende 12 uur bij 10°C waarna de druiven worden geperst. De most wordt gefermenteerd door toevoeging van geselecteerde gisten. Korte schilweking (0,5 uur) zorgt voor de prachtige licht roze gloed in de wijn. Laat de wijn even ademen voor een florale en zwoelere smaak!

PROFIEL

In de aanzet tonen van rijpe aardbei met een mooie balans tussen zoet en zuur. De afdronk is lang en krachtig en rond.

CULINAIR

Bestemd voor Mediterrane gerechten met schelpdieren, Spaanse ham en kazen. Maar ook Bellota (topkwaliteit Iberico ham), paella met een mix van schaaldieren en geitenkaassalade. (Weetje: Deze organische wijn is herkenbaar aan zijn 'Vleermuis-icoon, wat geluk en welvaart symboliseert).