

INFO

Vinens Navn: Vermador Rosé

Producent: Bodegas Pinoso

Område/Land: Alicante/Spanien

Drue(r): Monastrell (100%)

Vinfremstilling: Efter høst gennemføres afstilkning og blød knusning af druerne og maceration i 10 timer, hvorefter den rene most gærer i et par uger. Temperaturen overstiger i denne fase ikke 16 grader for at bevare alle druernes aromaer. Vinifikationen foregår på stål.

Jordbundsforhold: Primært kalksten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 13-13,5%

Producentens web: bodegaspinoso.com/

Yderligere information:

Bodegas Pinoso blev oprettet som et kooperativ i 1932, og det arbejde, der udføres i vinmarkerne, respekterer trofast vintraditionerne hos de forskellige vinproducenter.

Sammensmeltningen af den indsats og ildhu som blev udvist af grundlæggerne af Bodegas Pinoso gjorde, at vingården hurtigt blev kendt for vinenes høje kvalitet. Derfor ønskede mange andre vinproducenter i årene efter at blive en del af dette kooperativ. Det var dog først i 1969 og senere i 1974, at vingården blev udvidet, så der var plads til nye producenter.

Efter yderligere ekspansion i begyndelsen af 80'erne var vingården i stand til at producere op til cirka 19.000.000 liter. Det blev dermed det vigtigste vinkooperativ i provinsen Alicante med sine 650 medlemmer. I slutningen af 90'erne begyndte man så igen at gentænke kvalitetspolitikken og udpegede de første områder til økologisk drift. Vermador vinene er i dag økologiske såvel som veganske.

