



ALMODÓVAR ROSADO 2025

Die drei Weine dieser limitierten Edition wurden in enger Zusammenarbeit mit den Brüdern Almodovar geschaffen. Manchegos wie wir!

Die Trauben für diese Weine stammen von Weingärten welche persönlich von Pedro und Augustin ausgewählt wurden.

Die Etiketten wurden von Pedro gestaltet.

Rebsorte: 100% Tempranillo

Weinberge: 30-50 Jahre alte ökologisch bewirtschaftete Weinberge auf 750 Meter gelegen. Kalk-Lehm Böden. Kontinentales Klima

Weinlese: Handlese, September.

Gärung: Saignée Methode: der Rosémost wird vom Rotweintank abgezogen und vergärt separat bei kühlen Temperaturen in einem kleinen Edelstahltank.
Abfüllung: Februar 2026

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Farbe: Zartrosa

Nase: sehr fruchtig und floral.

Geschmack: erfrischende, komplexe Grapefruitaromen gepaart mit wilder Erdbeere und etwas Zitrusfrucht. Angenehme Säure und schöner Abgang.

Serviovorschlag: 10-12°C.

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Paella, Pasta, Salate und Gefügel

Front label © **Pedro Almodóvar**

