Name: Rosat Vinya Taujana

Bodega: Vinya Taujana, Santa Eugenia, Mallorca, Balearen

D.O.C: Binissalem/ Mallorca

Typus: junger Roséwein

Traube: 100% einheimische “Manto Negro” Traube

Preis: konsultieren

Herstellung: Die Traubenernte wird immer manuell vorgenommen; der Transport erfolgt mit dem Anhänger in kürzester Zeit von den Weinfeldern zur Bodega, um den Beginn der Oxidation zu vermeiden. Danach beginnt das Einweichen in Kühler Umgebung für 24h, um schon im Vorhinein eine zu intensive Maische zu vermeiden. Wenn das Gemisch die Temperatur von 15 Grad erreicht hat, wird die Hefe zugegeben und es beginnt der Gärungsprozess, der auf 24 Grad gehalten wird. Täglich warden die entsprechenden Analysen sowie Proben entnommen, die Temperatur kontrolliert.
Ebenso erfolgen regelmässige Kontrollen des Zuckergehaltes, um sicherzustellen, dass eine adäquate Fermentierung erfolgt.

Chrakteristische Merkmale: mild, fruchtig, mit angemessenem Säuregehalt, im Zusammenspiel angenehmer Alkoholgehalt.

Vinya Taujana
C/ Balanguera nº 40- 07142-Santa Eugenia-Mallorca-
Tf. 971 144 494 E-mail: