



Paniza Garnacha Tempranillo

Paniza Tempranillo Garnacha heeft een donkere kersenkleur met paarse tinten. In de neus een intens aroma van rijpe confituur fruit met zoethout en viooltjes. Een stevige structuur in de mond, evenwichtig en fris met een lange, fruitige afdrank.

Artikelnummer:	08547920
Land:	Spanje
Oogstjaar:	2023
Streek:	Aragón
Appellatie:	D.O.P. Carinena
Inhoud:	75 CL
Druif:	Tempranillo, Garnacha
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel
Producent:	Bodegas Paniza
Flesafsluiting:	Schroefdop
Kelderrestant:	Ja

Het wijnhuis vindt haar oorsprong in het dorp waar het haar naam aan ontleent, Paniza. Een klein stadje in de buurt van Zaragoza waar bijna 70 jaar geleden een avontuur begon om de wereld het beste van dit land te bieden: wijn. Vandaag gaat het werk verder met hetzelfde enthousiasme waarmee de oprichters begonnen, waarbij hun waarden en liefde voor de wijngaard intact blijven. Altijd dynamisch en innovatief om de uitdagingen van de toekomst het hoofd te bieden.

Bodegas Paniza werkt samen met honderden wijnboeren uit de omgeving. Samen hebben ze ongeveer 3.000 hectare wijngaarden waar verschillende variëteiten worden verbouwd, zoals Grenache, Tempranillo, Viura en Chardonnay, waaruit elk jaar druiven van hoge kwaliteit worden verkregen. Betrokkenheid, kwaliteit, flexibiliteit en innovatie maken deel uit van het DNA en de filosofie van Bodegas Paniza. Constante aanpassing aan de behoeften van de klanten is waar Paniza naar streeft.

Zo heeft Bodegas Paniza in dit geval gehoor gegeven aan de behoefte naar betaalbare huiswijnen. De Paniza reeks bestaat uit een drietal kraakverse wijnen, met frisse, intense en zeer smakelijke nuances. Deze wijnen zijn bij uitstek ideaal als huiswijn voor de Horeca, of als ideale instapwijn voor de beginnende bezoeker van uw wijnhandel.

De druiven van Bodegas Paniza groeien op 700 meter hoogte op een heuvelachtig terrein aan de voet van de Iberische bergen waar de bodems zijn samengesteld uit leisteen, krijt, leem en rode klei. Na het persen en ontstelen macereert de most gedurende 6 dagen en de fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks waarbij de most meerdere keren per dag wordt overgepompt. Na de malolactische vergisting wordt de wijn geklaard,

gestabiliseerd en vervolgens gefilterd voordat het wordt gebotteld.

Een wijn die je goed kunt combineren met stevige mediterrane gerechten.