

Rosévin

GOSA Alcohol-free Rosé 250ml

Bodegas Juan Gil

VEGANSK

Pris 28 kr
nr 1906134 - 250 ml

Ursprung

Druvor Syrah 50%, Tempranillo 50%

Vinmakare Bartolomé Abellán Hernández

Alk. halt 0% **Restsocker** 25

Alkoholfritt rosévin från spanska GOSA

Jordmån Sandig kalkstensjord täckt med stenar.

Information Druvorna kommer från Juan Gils egna, ekologiskt odlade vingårdar som är högt belägna i Aragona Valley i Jumilla. GOSA är förpackat i en miljövänlig förpackning med lågt klimatavtryck, det är veganvänligt.

Karaktär Bärig, ungdomlig smak med inslag av smultron, hallon, persika, rosor och blodgrapefrukt. Alkoholfri.

Tillverkning Handskördade druvor som pressas bara några timmar efter skörd. Druvorna Tempranillo och Syrah jäser separat i rostfria ståltankar med temperaturkontroll. När den alkoholhaltiga jäsningen är klar görs den slutgiltiga blandningen i vineriet. Efter detta vakumdestilleras vinet på så låg temperatur som möjligt för att separera alkoholen från vinet. En skonsam process som behåller så mycket aromämnen som möjligt.

Passar utmärkt för den som söker ett bra alkoholfritt alternativ till vin. Enkelt att ta med på både picknick och på båten. Perfekt till sommarfesten med buffé och en fin match till sallader, fisk, skaldjur och charkuterier.

GOSA rosé finns även med alkohol i en klimatsmart burk.

Om producenten

Juan Gil Jiménez grundade Bodegas Juan Gil redan 1916 och företaget är idag familjeägt. Fyra generationer har genom hårt arbete, stort kunnande och stolthet drivit företaget till framgång.
Vingårdarna finns i Jumilla, en region i sydöstra Spanien och väster om Alicante, och bjuder på skiftande klimat med varma somrar och långa kalla vintrar. Det är stora temperaturskillnader mellan dag och natt och jordmånen är näringsfattig med sand, kalk och sten som bevarar den mängd regn som faller. I det här klimatet trivs druvorna monastrell och syrah som ger viner med djup intensiv frukt och frisk syra.
Bodegas Juan Gil är östra Spaniens största producent på ekologiska viner och att vårda och bevara miljön för kommande generationer är ett prioriterat arbete på företaget. All elektricitet som används i vingården genereras av deras egna solpaneler med kapacitet på 1,4 MW, deras vattenhantering gör att de förbrukar mycket mindre vatten än deras kvoter satta av området, de har också skapat ett cirkulärt system där de tar tillvara på resterna från vintillverkningen och genom vermicompost skapar humus som återförs till vingården.