



OSCA MASCUN

**wijn**

rosé wijn

jaar

2018

druivensoort

Garnacha

alcoholpercentage

13,5 %

D.O.

Somontano

kleur

zalmroze

WIJNHUIS

In 1984 kreeg Somontano in 1984 de D.O. status. Tot begin van deze eeuw ging de wijn uit Somontano voornamelijk naar Frankrijk. Bodegas Ospa had in 1985 de eer om de eerste wijn onder de D.O. status uit te brengen. Het unieke van Somontano is dat de wijn zich niet in hokjes laat stoppen. De naam betekent 'onder de bergen' en slaat op de uitlopers van de Pyreneeën in het noorden die bescherming bieden tegen de noorderwinden, op nauwelijks 50 km van de Franse grens. De wijngaarden van Bodegas Ospa worden niet geïrrigeerd en beslaan een gebied van 30 hectare van zandsteen- en kleihoudende grond. De wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 530 meter boven zeeniveau, het hoogste in Somontano. De jaarlijkse regenval van 500 - 600 mm biedt precies genoeg water en de combinatie met voldoende zon in de zomermaanden zorgt voor een perfecte omgeving voor de wijnbouw. De ondergrondse kelders van Bodega Ospa suggereren traditie en geschiedenis, met fundamenten die dateren uit 1480. Met het gewicht van deze rijke geschiedenis op de schouders van Bodegas Ospa zien zij het als hun doel om wijnen te maken die een goede match zijn tussen traditie en moderniteit. Bodegas Ospa mag zich met trots de oudste Bodega van Somontano noemen.

VINIFICATIE

Gedurende 24 uur maceratie waarna de wijn 20 dagen fermenteert bij 16 graden.

PROFIEL

Expressieve neus met iets viool, framboos, wilde aardbei en pruim. In de mond zacht en sappig met een lange afdronk vol fruit.

CULINAIR

Heerlijk bij tapas, charcuterie, steak tartaar, tonijn, grote garnalen en verrassend bij paddenstoelen.