



WIJN INFORMATIE

Tempore Symphony Garnacha Blanca

Land	Spanje
Wijnstreek	Aragón
Druivenras	Grenache Blanc
Merk	Bodegas Tempore
Smaakprofiel	Fruitig wit
Wijn en spijs	antipasti, Kipgerechten, Salades, Tapas
Jaargang	2021
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	14%



Omschrijving Één familie, vier generaties en een nieuwe manier om wijn te begrijpen, zo werd Bodegas Tempore geboren. Terroir, wortels, duurzaamheid en Garnacha zijn de fundamentele pijlers van de wijnmakerij. De Yago Aznar-familie behoort tot dit land, voelt het en respecteert het. Deze waarden worden generatie op generatie overgedragen, traditie en innovatie combinerend met het oog op het toekomst. Tempore is erg betrokken bij het milieu en de toekomstige generaties, dit is hun werkfilosofie. Hun wortels liggen in deze grond, net als de wijnstokken geworteld in een land van dorst en zon. De lage regenval samen met de intense zon en de cierzo, een koude wind uit het noorden, geven onze wijngaarden hun unieke en uitzonderlijke karakter. Biologische en biologisch-dynamische landbouw geeft structuur aan onze bodems en het leven aan hun ecosystemen. Lage producties die oneindige kwaliteit bieden. Het resultaat zijn levendige wijnen, met intens fruit, volle en suggestieve aroma's. De ecologische en biodynamische teelt van hun wijngaarden is de enige manier om hun werk te begrijpen. Met respect voor de cycli van het leven, van de plant en de bodem. De kennis die is





WIJN INFORMATIE

opgedaan door verschillende generaties van de familie die in deze wijngaarden hebben gewoond en gewerkt, geeft Tempore respect en de noodzaak om een duurzame en verantwoorde toekomst te creëren. De Symphony lijn staat voor wijn in zijn meest pure staat: zacht en vol van smaak. Dit met respect voor de natuurlijke ritmes van de druiven en zonder toegevoegde sulfieten. Een natuurlijke wijn die de kenmerken van de Grenache druiven en het terroir van het land prachtig benadrukt en weerspiegelt. Deze Symphony wordt van 100% Garnache Blanc gemaakt. Na een zachte persing en een natuurlijke, koude klaring krijgt de wijn fermentatie op RVS cuvees en een rijping van vier maanden op zijn lie. Het contact met zuurstof wordt vermeden en er worden tijdens het geen proces worden er geen extra sulfieten toegevoegd. De wijn is krachtig, levendig en helder van kleur met een intense aroma's van tropisch fruit. Deze frisse en fruitige wijn heeft een heerlijk langdurige en verfrissende afdronk.

