

BODEGAS ARAGONESAS

SPANJE | CAMPO DE BORJA



HET WIJNHUIS | BODEGAS ARAGONESAS

Bodegas Aragonesas is de grootste producent van de Campo de Borja en opgericht in 1984. Het huis staat er bekend om dat de wijnstokken de hoogste gemiddelde leeftijd van Europa hebben. Ruim 25% heeft een leeftijd van boven de vijftig jaar, met uitschieters tot boven de honderd jaar. Dit in combinatie met het terroir en de passie van de wijnmakers zorgt voor geconcentreerde wijnen. Door zijn omvang maken ze bij Bodegas Aragonesas wijnen voor iedereen, zowel fruitig en toegankelijk als krachtig en complex, rood, wit en rosé. De belangrijkste druif uit deze streek is de garnacha en logischerwijs speelt ook deze druif de eerste viool. Daarnaast staat tempranillo, syrah en moscatel aangeplant.

STREEK | CAMPO DE BORJA

In de noordelijke regio Aragón ligt het kleine wijnbouwgebied Campo de Borja, welke sinds 1980 in het bezit is van de d.o.-status. Het gebied is gelegen in het uiterste westen van de regio, nabij Zaragoza. Halverwege de twaalfde eeuw zijn de Citeriënzer Monniken gestart met het cultiveren van druiven voor wijn. Garnacha is het belangrijkste druivenras in de streek. De ligging van het gebied is op een hoogte van 350 tot 750 meter. Doordat het aan de voet van een gebergte ligt is het klimaat ideaal voor wijnbouw, De winters zijn koud met Atlantische invloeden, de zomers daarentegen warm, onder invloed van de Middellandse Zee.



COSOS

BODEGAS ARAGONESAS 'COSOS'

2018



LAND:	SPANJE
APPELLATIE:	CAMPO DE BORJA D.O.
STREEK:	CAMPO DE BORJA
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	CAMPO DE BORJA
DRUIVENRAS:	GARNACHA

Garnacha is een druif die bij uitstek goed gedijt in warme, droge gebieden. Campo de Borja is met zijn hoogvlaktes en hoge zomerse temperaturen dus uitermate geschikt voor het verbouwen van deze druif. Cosos van Bodegas Aragonesas is een wijn die voor 100% bestaat uit garnacha. Alle druiven komen van wijnstokken die minimaal dertig jaar oud. Na een lagering van zes maanden op vaten van Amerikaans eiken wordt de wijn gebotteld en rijpt hij verder op fles.

“Naast de verleidelijke kruidigheid geeft het zwoele karakter van de Cosos een aangenaam zachte smaak. Hij is uitermate geschikt om te schenken voor een groter gezelschap, zoals een gezellig feest of barbecue met vrienden.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2022