

Botania Verdejo

Smaaknotitie

Heldere strogele kleur met gouden tonen. Sterke aroma's van tropisch fruit, groene appel en een vleugje gras. Een evenwichtige zuurgraad in de mond met wit fruit. Vol van smaak met een lange verfrissende afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 6-8 °C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed bij voorgerechten, rijst en vis.

Vinificatie

Wijnranken zijn tussen de 25 en 40 jaar oud en kennen een lage opbrengst van 2 kg per wijnstok, welke zorgt voor de intensieve aroma's. De druiven worden 's nachts met de hand geplukt en koud gefermenteerd in eigen schil (sur-lie met batonnage) voor minimaal 60 dagen.

Omgeving

Rueda ligt ten ten zuidoosten van het wijngedebied Ribera del Duero. De belangrijkste druif in deze streek is de Verdejo, die soms gezelschap krijgt van Sauvignon Blanc of Viura. De wijngaarden liggen op hoogste deel van DO Rueda op ca 750. In dit gebied heerst een continentaal klimaat, de droge en lange winters zorgen er voor dat de mosten langzaam vergisten en de wijnen vervolgens een gelijkmatige rijping ondergaan. Hierdoor kan zich een rijkdom aan aroma's en mineraliteit ontwikkelen. Mede door de geringe neerslag is de opbrengst per hectare aan de lage kant.



Wijnbeschrijving

<i>Zone</i>	D.O. Rueda
<i>Druif</i>	100% Verdejo
<i>Alcohol</i>	13%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.



Vinos QUIXOTE
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com

