

Palestra Verdejo

Smaaknotitie

Een pure Verdejo uit het hoogland van Rueda. Citroengele kleur met een groene glinstering. Intens fruitige aroma's en fris in de neus, met minerale tonen. Hinten van gras en kruiden en een vleugje venkel. Volle smaak, elegant met witte fruittonen. Deze wijn heeft een lange afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 6 - 8°C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed bij vis, schaal- en schelpdieren, kazen, warme salades en gegrild wit vlees.

Vinificatie

Wijnranken zijn tussen de 25 en 40 jaar oud en kennen een lage opbrengst van 2 kg per wijnstok, wat zorgt voor de intensieve aroma's. De druiven worden koud gefermenteerd, met behulp van inheemse gisten, op eigen schillen (sur-lie) gedurende minimaal een maand. Aan dit traditionele proces worden geen sulfieten en suikers toegevoegd.

Omgeving

Rueda ligt ten zuidoosten van het wijngebied Ribera del Duero. De belangrijkste druif in deze streek is de Verdejo, die soms gezelschap krijgt van Sauvignon Blanc of Viura. De wijngaarden liggen gemiddeld op een hoogte van 700 meter. 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 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> | 12,5% |

Logistieke Informatie

| | |
|-------------------|--------------------|
| <i>Fles</i> | 0,75 L |
| <i>Doos</i> | 6 st. |
| <i>Afm. doos</i> | 228 x 152 x 302 mm |
| <i>Gewicht</i> | 7,5 kg |
| <i>Per pallet</i> | 125 dozen |



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com