

Somdinou Blanco Fermentado en Barrica

Smaaknotitie

Deze wijn heeft een zuivere lichtgele kleur. In de neus delicate geroosterde aroma's, witte bloemen en perzik. In de mond rijp wit fruit met reflecties van hout. Rijke, romige wijn met een subtiele fruitige afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 12-14°C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed bij vis, pasta en rijstgerechten.

Vinificatie

Druiven worden met de hand geplukt van 75 jaar oude wijnranken aan het begin van de maand september. Hierna worden de druiven geperst en gefermenteerd in frans eiken vaten gedurende 20 dagen op een temperatuur van 16°C, gevolgd door 5-6 maanden op hun eigen gisten (sur-lie). Aan dit traditionele proces worden geen sulfieten en suikers toegevoegd.

Omgeving

Het hoogland van Terra Alta ligt in het uiterste zuiden, grenzend aan de regio's Valencia en Aragon en is het hoogste DO-gebied van Catalonië. In het gebied wordt al eeuwenlang wijn geproduceerd. Het gebied ligt op ca. 350 meter boven de zeespiegel en wordt gedomineerd door een mediterraan klimaat met weinig neerslag en een constante aanwezigheid van wind. Vriescou in de winter en extreem hoge temperaturen in de zomer, zijn perfect voor de productie en bereiding van uitzonderlijke wijnen.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Zone</i>	D.O. Terra Alta
<i>Druif</i>	Garnacha Blanca & Macabeo
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	245 x 310 x 160 mm
<i>Gewicht</i>	7,3 kg
<i>Per pallet</i>	96 dozen

