

Baladiña, Albariño

Smaaknotitie

Goudgele kleur, levendig en glanzend. Delicate neus met een grote intensiteit van vers fruit en balsamico aroma's. In de mond een rijke variëteit aan fruittonen, rond en evenwichtig met een volle lange afdronk.

Serveertemperatuur

We raden aan om de wijn te drinken op een temperatuur van ongeveer 8 - 12°C.

Gastronomie

Deze wijn doet het zeer goed bij schaaldieren, visgerechten, kipgerechten met rijst en diverse salades.

Wijnbereiding

De druiven worden hand geplukt en geselecteerd. Na een koude fermentatie worden de druiven gerijpt op eigen schillen (sur-lie - Battonage) gedurende minimaal 12 maanden.

Omgeving

Albariño is dé druivensoort van het Galicische gebied Rías Baixas, dat is gelegen in het uiterste noordwesten van Spanje. In deze koele omgeving kan de Albariño zeer goed gedijen. Het vochtige klimaat maakt de wijnbouw complex. De kleine afmeting van de druif met dikke schil zorgt voor de intensieve geur en verfijnde smaak, wat het maakt tot één van de meest kostbare en geliefde witte wijnen uit Spanje. De soort is immuun tegen botrytis, maar gevoelig voor bladziekten. De druif gedijt het beste op een bodem met leisteen of graniet.



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Rías Baixas
<i>Druif</i>	100% Albariño
<i>Jaar</i>	2015
<i>Alcohol</i>	12,5%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 en 12 st.
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 of 15 kg
<i>Per pallet</i>	100 of 52 dozen
<i>20 voet</i>	2.016 dozen



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com