

Nékora

Smaaknotitie

Een pure Verdejo uit het hoogland van Rueda. Een citroengele kleur met groene tonen. Krachtig en fris in de neus met minerale tonen. Grassig en kruidig met een vleugje venkel. Vol van smaak met een vleugje wit fruit en een lange afdronk.

Serveertemperatuur

We raden aan om de wijn te schenken op een temperatuur van ongeveer 6-8°C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed bij vis- en schaaldieren, warme salades, gegrild vlees en kazen.

Wijnbereiding

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) voor minimaal 1 maand. Aan deze traditionele wijnbouw proces worden geen suikers en sulfiet toegevoegd.

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 850. 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>Jaar</i>	2017
<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
<i>20 voet</i>	1.250 dozen



Vinos QUIXOTE
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com