

Valmoro verdejo en barrica



Een heldere strogele kleur. Intens aroma van limoen, peer, ananas, venkel, groene kruiden en licht getoast eiken. De smaak is van rijp wit fruit, tropisch met frisse zuren, mineraal en geïntegreerde houttonen. Lange aanhoudende volle afdronk, met elegante gebalanceerde zuren.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

11,15 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Alvarez y Diez](#)

Beschrijving

De druiven worden geoogst in de vroege koele ochtend om het behoud van natuurlijke zuren en frisse fruitaroma's te garanderen. De schillen weken 24 uur in de most op een gecontroleerde temperatuur om de overdracht van smaak en aromastoffen te bevorderen. Vervolgens wordt de most geperst en vergist 80% op gecontroleerde temperatuur in rvs tanks. De andere 20% van de most vergist op Frans eiken vaten van 225 ltr gedurende 18-20 dagen. Om aan structuur en complexiteit te winnen rijpen beide wijnen 4 maanden op het gistbezinksel met om de 14 dagen een remontage van de lees. Daarna worden de wijnen samengevoegd en na een lichte filtratie afgevuld op fles. De wijn heeft vervolgens een ontwikkeling op fles van minimaal 8 maanden voordat zij op de markt wordt gebracht.

Wijn/ spijs: perfect bij gegrilde vis, gevogelte of kalfsvlees.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.