



Verdejo

Herkomst

La Mancha, Spanje

Druivenras

Verdejo

Vinificatie

De rijpe verdejo druiven worden in de ochtend geoogst en direct geperst. Dit zorgt voor een lage kerntemperatuur van de druif waardoor de natuurlijke frisheid in het fruit bewaard blijft. Het sap wordt tot rust gelaten op een koele temperatuur. Daarna start de vergisting op een temperatuur tussen de 18-20 graden celsius.

Rijping

De wijn rijpt 2 maanden in RVS vaten. Dit geeft de wijn wat kracht en rijke aroma's.

Alcoholpercentage

13%

Proefnotitie

Een intense, licht gele kleur en aroma's van banaan, appel en wat amandel in de neus. De wijn is fris en fruitig in de mond met een aanhoudende afdronk.

Wijn-spijs

Perfect als aperitief en op feestjes. Ook lekker met een salade en verschillende witvis gerechten.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

