



VINYES PRÒPIES
EQUILIBRI I RESPECTE PER LA TERRA

RAIMAT

VITICULTURA SOSTENIBLE

El Niu de la Cigonya

Herkomst

Costers del Segre, Spanje

Druivenras

Xarel·lo, Chardonnay en Albariño

Vinificatie

Na het persen werd de most afgekoeld tot onder de 10 °C. De most werd vervolgens gedurende 2 tot 3 weken gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 16 °C. De drie druivenrassen werden afzonderlijk gefermenteerd. Na de fermentatie- en klaringsprocessen werd de uiteindelijke blend gemaakt voor El Niu de la Cigonya.

Rijping

Nadat de alcoholische gisting was voltooid, bleef het 4 maanden op zijn droesem om textuur en complexiteit te geven en vervolgens 9 maanden in Franse eikenhouten vaten.

Alcoholpercentage

13%

Proefnotitie

Intens gele kleur met gouden reflecties. Betoverende en intense neus vol tropische tonen, zoals grapefruit, citrus en rijp fruit vermengd met bloemige toetsen op een achtergrond van hazelnoot en geroosterd brood. Fris en toch gestructureerd en romig. Lange en evenwichtige afdronk met fijne geroosterde nuances. Opmerkelijke complexiteit door vatrijping en grote evolutie in de fles.

Wijn-spijs

Perfekte aanvulling op gerechten met wit vlees, vette vis, zeevruchten, rijst, gerookt vlees en karaktervolle kazen.

Serveertemperatuur

10-12 graden Celsius

