

Mar de Ons Albariño

Smaaknotitie

Helder geel met groene accenten. Intens in de neus met citrus, appel en aromatische kruiden. Aangenaam in de mond met citrusvruchten en smaken van anijs en verse munt. Een verfrissende en minerale afdrank door invloed van de Atlantische oceaan.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveer temperatuur tussen 8-11°C.

Gastronomie

Deze wijn past heel goed bij schaal- en schelpdieren (kreeft), fruits de mer, kip en rijstgerechten.

Vinificatie

Door het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht samen met de zeebries, ondergaan de druiven een langzaam rijpingsproces waardoor er een toename is van aroma's. De alcoholische gisting vindt plaats bij een temperatuur van 18°C met natuurlijke inheemse gisten, gevolgd door een rijping gedurende 6 maanden op eigen fijne schillen (sur-lie met batonnage).

Omgeving

De Albariño druif groeit in de regio Rías Baixas in Galicië gelegen in het noordwesten van Spanje, vlakbij de Atlantische Oceaan. In deze vochtige en koele omgeving gedijt de Albariño zeer goed. Het wisselvallige klimaat maakt de wijnbouw complex. Om de druiven extra te beschermen vormen de wijnstokken een 'dak van bladeren'. Het kleine formaat van de druif met een dikke schil zorgt voor een intens aroma en een exquise smaak, waardoor het een van de meest gevraagde en waardevolle witte wijnen uit Spanje is.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Rías Baixas
<i>Druif</i>	100% Albariño
<i>Jaar</i>	2021
<i>Alcohol</i>	13%

Logistieke informatie

<i>Fles</i>	0,75 L & 1,75 L
<i>Doos</i>	6 of 12 st.
<i>Afm. doos</i>	314 x 235 x 325 mm (doos 12 st.)
<i>Gewicht</i>	15 kg (doos 12 st.)
<i>Per pallet</i>	60 dozen (doos 12 st.)

Awards

Premios Baco 2020 – Goud
Decanter 2021 – Goud 97 punten.

