

Nékora 100% Verdejo

Smaaknotitie

Een pure Verdejo uit het hoogland van Rueda. Heldere gele kleur met groene tinten. Krachtig en fris in de neus met aroma's van groene appel en tropisch fruit gecombineerd met een vleugje venkel. In de mond frisse smaken en een aangename lange afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 6-8°C.

Gastronomie

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

Vinificatie

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

Omgeving

Rueda ligt 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 het hoogste deel van DO Rueda op ca 750. 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

Zone	D.O. Rueda
Druif	100% Verdejo
Alcohol	13%

Logistieke Informatie

Fles	0,75 L & 1,5 L
Doos	6 st.
Afm. Doos	318 x 226 x 150 mm
Gewicht	7,5 kg
Per pallet	125 dozen

Awards

Sommelier Wine Award– Gouden Medaille

Gold Gilbert Gallart – 2021

