

Orce Blanco Macabeo

Smaaknotitie

Licht goudgeel van kleur. Fris en fruitige aroma's van peer en groene appel met in de achtergrond tonen van mango en ananas. In mond fris en verkwikkend door een kleine citrus in de afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 6 - 8°C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed als aperitief, bij salades, sushi en allerlei vissoorten.

Vinificatie

De ruim 40 jaar oude wijnstokken met beperkte hoeveelheid druiven per rank zorgen voor deze aromatische wijnen. Door het ruim 25 graden temperatuurverschil tussen dag en nacht maakt de druif een extra lange rijping door. Pluk geschiedt op het koelste moment in de nacht. Voordat de gisting begint worden de druiven bij een lage temperatuur afgesloten en luchtdicht in de most gelaten, het voorgisten wordt gevolgd door de normale gisting bij een gecontroleerde temperatuur. Er wordt geen sulfiet en suiker toegevoegd.

Omgeving

De Denominación de Origen (D.O.) Castilla La Mancha, gelegen in centraal Spanje, is een uitgestrekte Oude Wereld streek met een opwindend nieuw verhaal. Een verhaal van kwaliteitswijnen met unieke karakterstieken. Winters zijn bitter koud en zomers zijn heet, de zon schijnt 12-14 uur per dag. Regen is schaars, de wijnstokken zijn daarom wijd verdeeld om elke plant haar aandeel in de kleine hoeveelheid water die valt te gunnen. Er is één voordeel door het uitdagende klimaat in Castilla La Mancha, slechts enkele wijngaardplagen of ziekten kunnen overleven waardoor druiven op een ecologische wijze ziektevrij groeien. Castilla La Mancha is het grootste wijngebied in heel Europa (450.000ha).



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

| | |
|----------------|-------------------------|
| <i>Streek</i> | D.O. Castilla La Mancha |
| <i>Druif</i> | 100% Macabeo |
| <i>Jaar</i> | 2021 |
| <i>Alcohol</i> | 12% |

Logistieke Informatie

| | |
|-------------------|-----------------|
| <i>Fles</i> | 0,75 L |
| <i>Doos</i> | 6 st. |
| <i>Afm. doos</i> | 33 x 24 x 16 cm |
| <i>Gewicht</i> | 7,8 kg |
| <i>Per pallet</i> | 125 dozen |

