

# Mar de Ons Barrica, Albariño

## Smaaknotitie

Heldere strogele kleur met goudkleurige accenten. Intense en complex in de neus met appel-en abrikozen tinten met een vleugje caramel. Aangenaam in de mond met typische Albariño fruit smaken gecombineerd met een zachte hout smaak. Vol in de mond met een lange en minerale afdronk door invloed van de Atlantische Oceaan.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen servertemperatuur tussen 9-12°C.

## Gastronomie

Deze wijn past goed bij schaal-en schelpdieren (Kreeft), fruits de mer, kip en rijst gerechten.

## Vinificatie

We produceren deze wijn speciaal in de jaren waarin de kwaliteit van de oogst zeer goed is. De wijn rijpt eigen schil in Frans eiken gedurende minstens 8 maanden. Deze manier van rijping geeft de wijn een onderscheidend karakter door de zeer speciale smaak. Er wordt een beperkte hoeveelheid flessen van deze wijn geproduceerd.

## 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>Alcohol</i>	13%

## Logistieke informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.

