

Albariño La Besada

Smaaknotitie

Stro-gele kleur met groente tinten. Intens in de neus met vleugjes van appel, abrikoos en wilde bessen. In de mond citrustonen met frisse witfruit gecombineerd met rijpe tannine. Evenwichtige smaak, zoute tonen en een aanhoudende afdronk van verse sensaties.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 7 – 9 °C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met visgerechten, schaal- en schelpdieren en vegetarische gerechten.

Vinificatie

Afhankelijk van het seizoensgebonden klimaat ondergaat het een volledige of gedeeltelijke maceratie. Alcoholische fermentatie vindt plaats bij een temperatuur van 18 °C met inheemse gisten. De wijn rijpt gedurende 3 maanden op zijn fijn 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 klimaat aan de Oceaan maakt de wijnbouw bijzonder. Om de druiven extra te beschermen, hebben 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.



Wine description

Streek D.O. Rías Baixas

Druif 100% Albariño

Alcohol 13%

Logistic Information

Fles 0,75 cl

Doos 6 st.



Vinos QUIXOTE

Exeptional Spanish Wines

info@vinosquixote.com