

BARDOS RUEDA VERDEJO



Druivenrassen/vinificatie

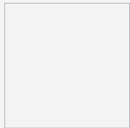
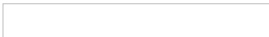
Deze wijn is gemaakt van 100% verdejo. Het sap is afkomstig van stokken die tussen de 20 en 25 jaar oud zijn en in de Rueda regio liggen. De stokken staan op stenige bodems op ongeveer 800 meter boven zeeniveau. Er is een groot verschil tussen dag- en nachttemperatuur wat zorgt voor een goede balans in de wijn. De oogst gebeurt handmatig en begint in midden september. De wijn blijft nog 2 maanden rusten op de lie.

Proefnotitie

Een strogele kleur met groene accenten. Een intens aroma van tropisch fruit, denk aan ananas en passievrucht. Er zijn ook zeker plantaardige tonen te ontdekken die hand in hand gaan met de aroma's van perzik en meloen.

Wijn/spijs

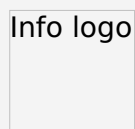
Past goed bij gegrilde vis en gevogelte.



PRODUCENT

Vintae

In 1999 besloot José Miguel Arambarri uit La Rioja om het bedrijf van zijn voorouders opnieuw op te bouwen en zijn eerste wijngaard te planten. Binnen de kortste keren zouden er nog veel meer wijngaarden, wijnen en wijnhuizen zijn met de integratie van zijn zonen, José Miguel en Ricardo, met een duidelijk doel: de wijnmarkt innoveren.



INFO

Productnummer	6441/25	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Rueda	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	5.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8437008695198
		GTIN verpakking	68437008695190