

MATSU LA MOZA BLANCO



Druivenras & Vinificatie

Matsu "La Moza" is een eerbetoon aan de nieuwe generatie wijnmakers in de Spaanse regio Toro. De wijn is een unieke blend van voornamelijk Verdejo (85%), aangevuld met Malvasía Castellana (13%) en kleine hoeveelheden Godello, Albillo, Palomino en Viura. De Verdejo-stokken zijn 10 tot 20 jaar oud, terwijl de overige witte variëteiten afkomstig zijn van zeer oude wijngaarden (50 tot 150 jaar oud) op arme zandgronden met veel graniet.

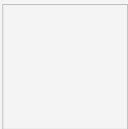
Het productieproces is bijzonder zorgvuldig: na een schilnwerking van vier uur en een spontane vergisting met inheemse gisten, fermenteert de Verdejo in beton. De overige variëteiten rijpen gedurende 14 maanden in Franse eikenhouten vaten van 600 liter, terwijl de Verdejo drie maanden op zijn gistcellen in beton verblijft. Dit resulteert in een wijn met zowel jeugdige frisheid als een aromatisch, volwassen karakter.

Proefnotitie

De wijn heeft een heldere, strogele kleur. In de neus tonen van peer, verweven met romige, honingachtige nuances en subtiele kruidige hints. In de mond is de La Moza breed, gestructureerd en harmonieus. De wijn heeft een opvallend volume en een goede aciditeit, die uitmondt in een aanhoudende afdronk met een licht bittertje en frisse citrus-invloeden.

Wijn & Spijs

De wijn komt uitstekend tot zijn recht bij de verfijnde smaken van de Aziatische keuken, zoals sushi, sashimi, pad thai, gyoza's of een knapperige groentewok. Ook bij frisse visgerechten zoals Peruaanse ceviche of klassieke witte vis is deze Matsu een schot in de roos. Daarnaast combineert de wijn voortreffelijk met lichtere gerechten, waaronder lauwwarme salades en verschillende soorten zachte kazen.



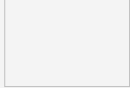
PRODUCENT



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 logo



INFO

Productnummer	6483/25	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Toro	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	5.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8437022637457
		GTIN verpakking	68437022637459