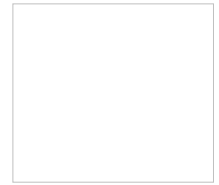


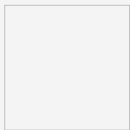
VALMORO RUEDA VERDEJO SELECCION BARRELFERMENTED



De Valmoro Rueda Verdejo Selección Barreldermented is gemaakt van zorgvuldig geselecteerde Verdejo-druiven, afkomstig van de beste percelen van het domein. Na de oogst vergist de most in Franse eikenhouten vaten, waar de wijn vervolgens zes maanden rijpt op zijn gistbezinksel. Deze rijping zorgt voor extra complexiteit en een subtiele toets van geroosterd hout, zonder de frisse stijl van Verdejo te verliezen. Voor de botteling rijpt de wijn nog kort in kleine roestvrijstalen tanks, waardoor hij extra verfijning en diepgang ontwikkelt.

In het glas heeft de wijn een heldere goudgele kleur. De geur is uitnodigend, met aroma's van rijpe perzik, citrus en subtiele kruidigheid, mooi verweven met een vleugje vanille en geroosterd brood van het eikenhout. In de mond combineert hij frisse zuren met een volle, romige textuur. De balans tussen de levendige fruitigheid en de elegante houttonen maakt deze Verdejo rijk, gelaagd en bijzonder verfijnd, met een lange en harmonieuze afdronk.

Deze wijn is een uitstekende partner bij verfijnde gerechten. Hij combineert prachtig met gegrilde vis, schaal- en schelpdieren of gevogelte met romige sauzen. Ook bij gerechten met geroosterde groenten of een rijpe zachte kaas komt de wijn volledig tot zijn recht. Serveer hem licht gekoeld om de frisheid en complexiteit optimaal te beleven.

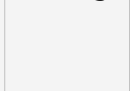


PRODUCENT

Alvarez y Diez

Voor Alvarez y Diez is de definitie van "wijn" een combinatie van klimaat, bodem en de druivensoort. Het wijnhuis heeft 100 hectare eigen wijngaarden, waar ze wijnbouw beoefenen op basis van dit principe.

Info logo



INFO

Productnummer	6382/23	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Rueda	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	1.7	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.6	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8413498133013