

NIUS rueda verdejo | sauvignon blanc

Producent	Nius Wines
Wijnma(a)k(st)er	Pilar Garcia
Herkomst	Rueda, Castilla y Leon, Spanje
Druivensoort	85% verdejo + 15% sauvignon blanc
Wijngaard specificaties	De druiven zijn afkomstig van gemiddeld 30 oude wijngaarden gelegen bij Nava del Rey op 700 meter hoogte. De bodem bestaat uit zand en stenen, afgezet door de Duero rivier aan de oppervlakte. De ondergrond bestaat uit kalk en klei die het nodige vocht vasthoudt waarmee de plant zich voedt tijdens de droge zomermaanden. Gelimiteerde groei zorgt ervoor dat de produktie niet boven de 45hl/ha uitkomt.
Wijnbereiding	De trossen worden 's nachts geplukt en direct gekoeld naar de bodega vervoerd. Vervolgens weken de schillen met het sap op tank voor de overdracht van smaak en aromastoffen gedurende 12 uur onder gecontroleerde temperatuur van 7-8°C. De most wordt geperst, waarna de gecontroleerde vergisting in rvs tanks volgt gedurende 18 dagen. Om de wijn van wijnsteenzuur te ontdoen, wordt de wijn gekoeld tot -2°C gedurende 10 dagen, waardoor het zuur in kristallen neerslaat. Voor de afvulling op fles wordt de wijn licht gefiltreerd.
Proefnotities	Kleur: licht gele kleur met een hint groen. Geur: citrus fruit, grapefruit, limoen, anijs, bloemig, groen gras en mineraal. Smaak: vol fruit, verse kruiden, exotisch, venkel, mint, persistente afdrank met licht bitter en lime.
Serveeradvies	Vervolgens weken de schillen met het sap op tank voor de overdracht van smaak en aromastoffen gedurende 12 uur onder gecontroleerde temperatuur van 7-8°C. De most wordt geperst, waarna de gecontroleerde vergisting in rvs tanks volgt gedurende 18 dagen. Om de wijn van wijnsteenzuur te ontdoen, wordt de wijn gekoeld tot -2°C gedurende 10 dagen, waardoor het zuur in kristallen neerslaat. Voor de afvulling op fles wordt de wijn licht gefiltreerd.

Verdejo met een vrouwelijke touch

[π]