

NIUS

de Nada

Producent

| Pascual Tomás Solaz

Wijnmaker

| Pascual Tomás Solaz - Rudolf Nipius

Herkomst

| DO Jumilla - Spanje

Druivenras

| Monastrell, syrah, petit verdot, tempranillo

Wijngaard specificaties

| De druiven zijn afkomstig van oude en jonge wijngaarden, gelegen 70 km landinwaarts van Alicante, bij de stad Jumilla op 650 meter hoogte. De druiven worden biologisch geteeld onder strikte voorschriften en controle van de raad van toezicht van het herkomstgebied. Het droge, warme mediterrane klimaat creëert de unieke voorwaarden voor een gezond en sterk wijngaard beheer en de perfecte rijping van de monastrell en andere blauwe rassen. De arme bodem bestaat uit gravel, leisteen, kiezel en zand.

Wijnbereiding

| De druiven worden eind september, begin oktober handmatig geoogst. Voor extra extractie van kleur en aroma's, worden de gekneusde druiven 48 uur op 5°C 'ingeweekt'. Vervolgens vindt de gecontroleerde vergisting plaats op 25°C gedurende 12-15 dagen in rvs tanks. Deze wordt gevolgd door de melkzuur gisting en een rijping van 4 maanden op medium getoaste Frans- en Amerikaans eiken vaten.

Proefnotities

| **Kleur** paarsrood

Geur vanille, karamel, rijp zwart fruit, kruiden en chocola

Smaak sappig, mondvullend, rijpe kersen, zwarte bessen, pure chocola, gecombineerd met specerijen en zachte tannines

Serveeradvies

| Alle soorten vlees en gevogelte, pasta's en zachte jonge kazen. Serveertemperatuur 16°C. Bewaren tot 3 jaar na de oogst.

