

Harena - Fermentado en Tinaja | Rueda DO Verdejo SPANJE (CASTILLA Y LEON) — 2021

Domein

Harena

Jose Antonio Arévalo en Benicio Garcia zijn de stichters van het wijndomein " Garcia and Arévalo " in 1991. Hun filosofie is wijnen te creëren die hun oorsprong reflecteren naar klimaat en bodem, samen met traditie en technologie. De naam Harena verwijst naar de zanderige ondergrond van de wijngaard. Zand is zeldzaam in Rueda, hetgeen de beperkte productie van deze wijn verklaart.

Vinificatie

De wijngaard is pre-phyloxera, gelegen in Matapozuelos. Oogst met de hand, gisting in aardewerken kruiken (amforen) met eigen geselecteerde gisten. Na de gisting voert men regelmatige batonnages uit. Hierna rijpt de wijn op fles in de ondergrondse kelders.

Smaak

De wijn heeft een strogele kleur. De opmerkelijke neus bevat aroma's van grafiet en stenige mineraliteit, door de gisting op amforen. Daarnaast klassieke Verdejo kenmerken als groene appel en tropisch fruit. In de mond een intense smaak en een gestructureerde wijn met volume.

Gerechten

Spaghetti Carbonara | Krab | gamba's - gegrild | Vis - Sole meunière

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Verdejo

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

