Wijnfiche

Veiga da Princesa | Rias Baixas | Albarino
Spanje (GALICIA) – 2025

Domein

Bodega Veiga Da Princesa

Verborgen in Arbo, Pontevedra, in het zonovergoten zuidwesten van Galicië, net boven Portugal en 60 km ten zuiden van Santiago de Compostela, ligt een bodega die zich onderscheidt met pure Albariño-expressie.
Sinds 2002 streven de wijnmakers ernaar wijnen te creëren die de warmte van de zon en de rijkdom van de bodem weerspiegelen. Door te kiezen voor rijpere druiven, ontstaat een Albariño met levendig fruit en een zachtere en toegankelijke aciditeit.
Alle wijnen worden uitsluitend gemaakt van druiven uit hun eigen wijngaarden. In amper twee jaar tijd verwierven de wijnmakers meer dan 200 kleine percelen en brachten die samen tot één geheel. Uit deze 18 hectare puur Albariño ontstaan wijnen die de bodega een bijzondere plaats geven binnen D.O. Rías Baixas.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst in kleine kistjes van 15 kg en direct in gekoeld transport naar de wijnmakerij gebracht. Daar ondergaan ze een zorgvuldige manuele selectie, een proces dat plaatsvindt vóór het persen en de daaropvolgende fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na de gisting worden de fijne lies verwijderd, waarna de wijn nog ongeveer vijf maanden rust. Vervolgens wordt hij gebotteld.

Smaak

Lichtgele kleur die schittert in het glas. Het aroma is steeds loepzuiver: een intens aroma van exotisch steenfruit wordt prachtig aangevuld door een elegante, zilte mineraliteit, hét kenmerk van een authentieke Albariño.
In de mond ontvouwt zich een spannende frisheid, perfect in balans met een zachte, ronde structuur. Daarna volgt een volle body boordevol smaak, met rijp steenfruit en een levendige hint van citruszeste.
Een wijn met karakter, lengte en diepgang.

Gerechten

Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Mosselen | Krab | Sushi

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Albariño (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 6-8 °C
Smaakprofiel: Aromatisch fris

