

Palacio de Bornos Verdejo Fermentado en Barrica

LAND:

Spanje

HERKOMSTGEBIED:

Castilla y Leon / Rueda DO



DRUIVENRAS:

Verdejo

ALCOHOL:

13,5%

WIJNBEREIDING:

Voor deze cuvée worden de net wat rijpere druiven gebruikt. Daarnaast wint de wijn aan complexiteit doordat het sap vergist in kleine eikenhouten vaten. Hierna rijpt de wijn nog eens vier maanden in eikenhouten vaten voor extra structuur en balans.

GEUR/SMAAK:

Uitbundige neus met tonen van rijp tropisch fruit, kruiden en een vleugje vanille. De smaak is breed en zit vol sappig, gul fruit. De afdronk is intens, waarbij het hout mooi is versmolten met de frisse structuur van de Verdejo.

COMBINEREN:

Mooi bij stevige visgerechten met een rijke saus, bij gevogelte en bij wit vlees. Het delicate van een mooi stukje gebakken kalfsmedaillon laat zich perfect combineren met de subtiele houttoets van deze Verdejo.

SCHENKADVIES:

10-12°C