Roosendaals Wijnhuis

Palacio de Bornos Verdejo Fermentado en Barrica



LAND:
Spanje

HERKOMSTGEBIED:
Castilla y Leon / Rueda DO



DRUIVENRAS:
Verdejo

ALCOHOL:
13,5%

DOMEIN- EN REGIOINFORMATIE:
Het wijngebied Rueda ligt ruim 150 kilometer ten noordwesten van de stad Madrid. Uitgestrekte hoogvlakten en zachtglooiende heuvels, slechts af en toe onderbroken door een rivierdal, bepalen hier het landschap. De druivenstokken profiteren in deze gebieden van een voortreffelijke bodem. Als geen andere staat de streek Rueda model voor het nieuwe Spanje, waar oude tradities de afgelopen jaren een verrassend moderne invulling hebben gekregen. Op Palacio de Bornos wordt hard gewerkt om goede, perfect rijpe druiven te kunnen oogsten. Het vinden van de ideale balans tussen extract en verfijning is waar het hen om te doen is. De wijnen worden dan ook met de grootst mogelijke zorg gemaakt.

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