

Tierras del Isasa Verdejo



PRODUCENT: Bodegas Ontañón

LAND/REGION: Spanien / Rueda

ARTIKELNR: 8939-01

VINSTIL: Vitt torrt / Fruktigt & aromatiskt

DRUVOR: Verdejo

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 4 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 1-2 år.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet skördas nattetid för att bevara fräscheten och aromerna i vinet. Druvorna kyls därefter ned för att extrahera mer aromer från skalén. En maceration av skalén sker under ca 4 timmar. Därefter genomförs en fermentering under temperaturkontroll. Fermenteringen sker med naturliga jäststammar i ståltank, totalt ligger vinet på sin jästfällning i ca 3 månader. Vinet uppvisar härliga toner av exotisk frukt, citrus, mango, blommor, fänkål, örter och anis. Avslutningen inbringar fräsch syra i fin balans med frukten.

MATCHA TILL:

Serveras vid 10-12°C till skaldjur, pasta med ljust kött, lättare ostar och charkuterier.

Bodegas Ontañón drivs av Raquel, Rubén och María Pérez Cuevas, som är den femte ägargenerationen. Vinrankorna växer i Sierra Yergas sluttningar utanför staden Quel i området Rioja Baja. (Rioja Oriental) Här tar man tillvara den hantverksmässiga konsten att förädla råvaran och producerar enbart viner från egna odlingar om 250 hektar. Arbetet med vingårdarna är ständigt under utveckling för att nå en hög fruktqualität innan skörden. Ontañóns vinproduktion följer valspråket "Passion för vinrankan, passion för vinet och passion för konsten." Företagets viner har fått flera internationella utmärkelser och mycket bra betyg för viner i denna prisklass.

Provningsnotering: