

Harena - Lias | Rueda DO Verdejo SPANJE (CASTILLA Y LEON) – 2022

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

150 jaar oude stokken (pre-phylloxera) op een zanderige (Harena) bodem. Manuele oogst gevolgd door een koude maceratie aan 6 graden gedurende 12 uren. De alcoholische fermentatie duurt 21 dagen aan 15 graden in inox cuves, met inheemse gisten. De wijn rijpt nog 4 maanden op cuves, waarbij men gesedimenteerde gist verwijdert. Vervolgens 6 maanden rijping op fles.

Smaak

Deze wijn heeft een strogele kleur met groene tinten en een medium intensiteit. Complexe en gestructureerde aroma's van kruiden, mineralen, rozijn en zeste van appelsien in de neus, met lichte aardse tonen. In de mond is de aanzet rond, met een gebalanceerde aciditeit en bitterheid met wat anijs in de finale.

Gerechten

Mosselen | Vis - lichte visgerechten | Asperges | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Verdejo

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel



