

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Finca Montote Rioja Crianza Sauvignon Blanc

Algemene informatie

Druivenras: Deze 100% hout gelagerde Sauvignon Blanc is afkomstig uit een enkele wijngaard in Rioja Oriental, gelegen op 400 meter boven zeeniveau. De wijngaard heeft een oost-west oriëntatie en de bodem bestaat uit kleigrond.

Vinificatie: De fermentatie vindt plaats bij gecontroleerde temperaturen tussen 14 en 18 °C. De wijn rijpt gedurende 6 maanden in gebruikt Frans eiken.

Proefnotitie

Een schone en heldere bleekgele kleur met groene hints. Zeer expressieve wijn in de neus, met tonen van tropisch fruit (ananas en mango) en bloemige aroma's van witte rozenblaadjes vermengd met een elegante vanilletoets van het vat. Gemakkelijk toegankelijk in de mond, de wijn heeft een opmerkelijke volheid, romigheid en een zeer gebalanceerde zuurgraad. Goede structuur met smaken van tropisch fruit en een zeer lange en aangename afdronk.

Wijn / spijs

Deze hout gelagerde Sauvignon Blanc met tropische tonen is perfect te combineren met gerechten zoals gegrilde garnalen, exotische fruitsalades of geroosterde kip met mango salsa.

Matsu El Picaro



Algemene informatie

Matsu is het unieke duurzame wijnproject van Vintae in het Spaanse wijngebied Toro. Het wijngebied Toro ligt ten noordwesten van Madrid aan de rivier de Duero en heeft sinds 1987 een D.O. erkenning. Raúl Acha, de wijnmaker van Vintae is op zoek gegaan naar oude wijngaarden voor natuurlijke wijnbouw. In zijn zoektocht vond hij zelfs een wijngaard met wijnstokken van bijna 100 jaar oud. Deze zoektocht en het proces om de wijnen te maken komt terug in de naam van dit wijnproject. Matsu betekent "geduldige balans" in het Japans. Matsu is geïnspireerd door de Japanse traditie van verzorging van de natuur in puurheid en eenvoud. Het is een hommage aan de Spaanse wijntraditie. Alle wijnen worden gemaakt van druiven die groeien in een volledig natuurlijke omgeving, volgens de meest geavanceerde biodynamische technieken. De Matsu trilogie van wijnen verbeeldt de drie generaties van wijnmakers.

Druivenras: Matsu El Picaro is gemaakt van Tinto de Toro, de lokale variant van Tempranillo in het wijngebied Toro, afkomstig van wijnstokken met een leeftijd van meer dan 50 jaar oud. De oogst is volledig met de hand in de eerste 15 dagen van oktober als de druiven volledig rijp zijn.

Vinificatie: De druiven worden zacht geperst in een pneumatische pers, waarna een natuurlijke vergisting plaatst vindt in betonnen tanks bij een temperatuur onder 24°C. Eén vijfde deel van de wijn ondergaat een houtlagering van 3 maanden op Frans eiken. Daarna wordt de wijn gebotteld zonder filtratie om zijn natuurlijke eigenschappen te behouden.

Proefnotitie

Matsu El Picaro heeft een heldere robijnrode kleur, in de neus aroma's van bosbessen, bramen met licht minerale tonen. De smaak is fris, complex met heerlijke fruitige tonen van zwart fruit met lichte tonen van hout en kruidigheid, gevolgd door een soepele rijke lange afdronk.

Wijn / spijs

El Picaro is heerlijk bij rood vlees gerechten, kalfsvlees, begeleider bij de BBQ, gevogelte en lichte stoofschotels.