

Clunia Albillo

Omschrijving

Helder geel met groene tinten en gouden hints. Frisse fruitaroma's van abrikoos, ananas, grapefruit en subtiele tonen van bloemen en kruiden. De fermentatie en rijping vindt plaats in eikenhouten vaten die elegantie en complexiteit geven aan de wijn. Fris en elegant, met een fruitig palet en een lang aanhoudende afdrank.

Druivensoort(en)

100% Albillo

Vinificatie

Met de hand geoogst, zonder persen. Alleen de vrije gist wordt gebruikt bij het maken van deze wijn. Gefermenteerd in eikenhouten vaten van 500 liter, waar de wijn gedurende 5 maanden in bewaard blijft.

Ligging

Witte wijn gemaakt van Albillo-druiven, een zeldzame en schaarse inheemse druivensoort die momenteel wordt teruggewonnen door Clunia in zijn Bocigas-wijngaard. Deze ligt in de Spaanse provincie Burgos, op een hoogte van 1.000 meter boven zeespiegel. Op deze hoogte vormt het extreme klimaat van het gebied de stijl van de wijn en blijft hij fris en trouw aan het karakter van de druif. De hoge temperatuur van overdag daalt in de nacht waardoor tijdens de rijpingsperiode het proces langzaam verloopt en de ideale aromatische kwaliteiten van de druif zich ontwikkelen. Zanderige, kalkrijke bodems met veel klei helpen om concentratie en druivenkarakter te genereren.

Spijsadvies

Heerlijk met gerookte zalm, paella, geitenkaas, garnalen.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0410850
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2017
Streek:	Spain
Appellatie:	Vino de la Tierra de Castilla Y Leon

