

Naam van de wijn: Esperanza Rueda Verdejo

Producent: Bodegas Avelino Vegas

Herkomstbenaming: D.O. Rueda

Druivenras(sen): verdejo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De witte wijn streek Rueda ligt aan de zuidelijke oever van de Duero rivier. De traditionele druif is hier de verdejo, goed voor meer dan de helft van het aangeplante areaal. Twee andere druivenrassen zijn echter ook zeer populair: de viura (alias macabeo) en de sauvignon blanc. De Esperanza Verdejo wordt gemaakt van druiven uit kleine wijngaarden rondom het dorpje Santiuste, waar de bodega is gevestigd. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 50 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden streng gecontroleerd op kwaliteit, versheid, zuur en Ph waarde. De autochtone verdejo geeft wijnen met duidelijk herkenbare aroma's en structuur, met een fijne zuurgraad. Na het ontstelen worden de druiven geperst. De most vergist in RVS tanks bij 18°C om de frisheid en fruitigheid te behouden. Ten behoeve van de complexiteit, mineraliteit en structuur, verblijft de jonge wijn nog 45 dagen in de tanks op het eigen fijne bezinksel. Voor het bottelen ondergaat de wijn een koude behandeling en wordt gefilterd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Licht van kleur, koel en fris in de neus, met intense, rijke aroma's van ananas, grapefruit en anijs. Levendig, fris, sappig en verkoelend in de mond, met nuances van citrusvruchten en exoten. Lange, zuivere finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: jong in zijn fruit drinken.

Culinair advies: Perfecte begeleider van zeevis, schelp- en schaaldieren, rijst of pasta met zeevruchten, vis, kip of konijn. Eveneens aanbevolen bij ambachtelijk geproduceerde Spaanse kazen als castellano semi-curado of zamorano curado.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, zeer aromatisch