

Naam van de wijn: Viejo Marchante - Verdejo

Producent : Bodegas Navarro López

Herkomstbenaming : D.O. Valdepeñas

Druivenras(sen) : verdejo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : Val de Peñas ofte wel, vallei van rotsen. Het was Doña Beringuela de moeder van Ferdinand III die de stad stichtte en de naam ontleende aan het omringende landschap. De Cisterciënzer monniken ontwikkelden de wijnbouw in dit gebied en wel zo goed dat onder Filips II (koning van Castilië en heer der Nederlanden) de Valdepeñas wijnen veelvuldig geschonken werden aan het hof in Madrid.

In het zuidelijk deel van centraal Spanje ligt deze regio op een plateau van 700 meter boven de zeespiegel en heeft een bodem die varieert van roest tot zandkleurig met een ondergrond van leem en kleiachtig zand. De zomers zijn zonnig met temperaturen tot 40 graden en met weinig regenval, gewoonlijk rond de 200 tot 400 mm. De winters kunnen in dit continentale klimaat ook streng zijn met temperaturen tot minus 10 graden.

Het wijnbedrijf kan bogen op een traditie die al meer dan 100 jaar duurt. Don Juan Sánchez Megia richtte Bodegas Navarro López op in 1904. Het originele bedrijf bevindt zich nog steeds in de stad Valdepeñas, maar om meer mee te denken met moeder natuur werd er in 2001 een nieuw bedrijf gebouwd buiten de stad tussen de wijngaarden. De consequentie hiervan is dat men dicht bij het fruit zit en de lijnen naar de wijnkelders korter zijn, nu kan men wijngaardwerkzaamheden beter coördineren en ook tijdens de oogstperiode sneller beslissen wanneer er geoogst wordt, overdag of 's nachts!

Vinificatie (wijnbereiding) : Met respect voor de omgeving en de traditie worden de druiven geoogst. Na het ontstelen van de trossen worden de druiven gekneusd en vindt de persing plaats. Aansluitend de vergisting in RVS tanks. Er vindt geen malolactische gisting plaats om de wijn zijn frisse fruitaroma's te laten behouden. Na een koude stabilisatie en lichte filtering wordt de wijn gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : Licht geel van kleur met een groen zweempje. Levendige aromatische wijn met herinneringen aan citrusvruchten, appel en peer. Goed evenwicht in de mond, sappig, fris en zacht met lichte kruidigheid en fruitige finale. Serveren: 8-10°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken.

Culinair advies : Bijzonder lekker als aperitief, terras- of lounge wijn. Aan tafel, goede begeleider van vis, mediterrane rijstgerechten, zeevruchten. Ook aanbevolen bij verse of half gerijpte Spaanse geitenkazen.

Smaaktype : Medium body, aromatisch

