

Naam van de wijn: Abadia de San Campio Albariño

Producent: Terras Gauda

Herkomstbenaming: DO Rías Baixas, Galicia

Druivensoort(en): albariño 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Terras Gauda is een van de toonaangevende wijnbedrijven in Galicia: de grootste wijngaardbezitters, op twee na de grootste wijnproducent en op de tweede plaats wat betreft het verkopen van Galicische wijnen. Gelegen in het Rosal dal, Terras Gauda bracht de oude Rosal traditie terug, om fantastische witte wijnen te produceren van de albariño druif samen met andere autochtone rassen zoals loureiro en caiño. Rías Baixas ligt in het hart van Galicia, in het noordwesten van het Iberische schiereiland, net boven Portugal. Hier geen dorre, woestijnachtige landschappen, maar juist smaragdgroene, schilderachtige, zacht glooiende heuvels die meer aan Ierland doen denken dan aan Spanje. Het klimaat is mild, sterk beïnvloed door de Atlantische Oceaan. Gematigde temperaturen het hele jaar door en relatief veel neerslag. De bodem bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen, wat garant staat voor goede drainage, mineraliteit en zuurgraad.



Vinificatie (wijnbereiding): De trossen worden met de hand geoogst en in kleine kratten (maximaal 18 kilo inhoud) naar de wijnkelders gebracht. De druiven worden zacht gekneusd en van de stelen ontdaan, waarna ze met schillen 3-6 uur bij 8-10°C inweken. Dit geeft de wijn meer kleur, meer aroma's en meer structuur. De gekneusde druiven worden dan langzaam geperst. De most verblijft 72 uren in een tank om bij 8-10°C op natuurlijke wijze door bezinking te worden gezuiverd. De gisting vindt plaats op RVS tanks en duurt 21-30 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 17-19°C. Terras Gauda gebruikt een speciale 'startcultuur' voor het gisten, op basis van de in de eigen wijngaarden gevonden gistcellen. Om de frisheid van de wijnen te waarborgen vindt geen malolactische gisting plaats. Door koude stabilisatie bij -2°C is de zuiverheid van de wijn gegarandeerd. Tot en met het bottelen worden de jonge wijnen onder beschermende atmosfeer gehouden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense, kristalheldere citroengele kleur. Zeer complexe en verleidelijke neus met aroma's van citrusvruchten (mandarijn, grapefruit) en hints van ananas, ondersteund door balsamieke accenten. Zachte, frisse en sappige aanzet, met een fantastisch evenwicht in de mond en duidelijke retro-olfactieve herinneringen aan de gebruikte druiven. Serveren: 10-12°C. Bewaren: jong in zijn fruit drinken, tot 2-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Vis, zeevruchten, salades, wit vlees.

Smaaktype: Medium body, aromatisch