

Naam van de wijn: Terras Gauda 'O Rosal'

Producent: Terras Gauda

Herkomstbenaming: DO Rías Baixas, Galicia

Druivensoort(en): albariño 70%, loureira 20%, caiño blanco 10%.

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. Beide druivenrassen worden apart verwerkt tot de uiteindelijke assemblage na de alcoholische gisting. 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: Groengeel van kleur met flitsen van viscositeit. In de neus wordt u getraakteerd op een groot scala aan aroma's, van herinneringen aan verse druiven en appelcompote tot aan subtiele nuances van rijpe perzik en accenten van witte bloemen. In de mond zeer klassiek van stijl, een trouwe vertolker van de 'Rosal dal' traditie, met een verrukkelijke fruitige stramen. Serveren: 10-12°C. Bewaren: jong in zijn fruit drinken, tot 2-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Vis, zeevruchten, salades, wit vlees, typische Galicische kazen als Tetilla, Arzúa-Ulloa of nog lekkerder San Simón de Costa.

Smaaktype: Medium body, aromatisch