

Naam van de wijn: Esperanza Rueda Verdejo-Viura

Producent: Bodegas Avelino Vegas

Herkomstbenaming: D.O. Rueda

Druivenras(sen): verdejo 50%, viura 50%

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-Viura wordt gemaakt van druiven uit kleine wijngaarden rondom het dorpje Santiuste, waar de bodega is gevestigd. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden streng gecontroleerd op kwaliteit, versheid, zuur en Ph waarde. De autochtone verdejo zorgt voor aroma's en structuur, de viura geeft extra finesse en zuurgraad. Na het ontstelen worden de druiven geperst. De most vergist in RVS tanks bij 18°C om de frisheid en fruitigheid te behouden. 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 subtiele florale aroma's en hints van fruit. Levendig, fris, sappig en verkoelend in de mond. 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.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: Valt regelmatig in de prijzen (o.a. International Wine Challenge London, County Fair Wines of the World Los Angeles USA...)

Smaaktype: Fris – licht en elegant, aromatisch