

Wijn: Bodegas Aragonesas - Chispas Macabeo Chardonnay

Regio: Campo de Borja, Spanje

Druivenras(sen): Macabeo Chardonnay

Smaaktype: Fris, medium body, elegant en aromatisch

Producent: Bodegas Aragonesas

Bewaarcapaciteit: Tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: Aperitief, salade, garnalen, vis met wittewijnsaus, groentegerechten en verse geitenkaas.

Glasadvies: Riedel Chianti/Riesling



Wijnbedrijf: Met zijn 3700 hectare biologische wijngaarden is Bodegas Aragonesas, opgericht in 1984, de grootste producent van de Noord-Spaanse wijnstreek Campo de Borja in de regio Aragón. Op de rode, steenachtige bodems staan typisch Spaanse druivenrassen als garnacha, tempranillo en macabeo, naast internationaal geliefde rassen als cabernet sauvignon, syrah en chardonnay. Een deel van de wijngaarden is al meer dan honderd jaar oud en de druiven hebben zich dan ook perfect aangepast aan het ruige klimaat van dit zeer droge gebied. Het team van oenoloog Javier Vela maakt er een brede reeks aantrekkelijke, levendige wijnen van.

Wijnstreek: De DO Campo de Borja is een Spaans wijngedebied in het rivierdal van de Ebro, rond het stadje Borja. Hier wordt al sinds de twaalfde eeuw wijn gemaakt en je ziet er dan ook volop oude, kleine familiewijnbedrijfjes, naast moderne coöperaties. Ze produceren rode wijn, droge en zoete witte wijn en rosé. Dit onherbergzame gebied in het westen van Aragón wordt begrensd door de Ebro in het noorden en het Iberisch Randgebergte in het zuiden, met als hoogste berg de Moncayo. De wijngaarden liggen op de zuidelijke oever van de Ebro, maar ook op de hellingen in de voetheuvels van het gebergte.

Vinificatie: Direct na de oogst worden de druiven naar de wijnmakerij vervoerd, zodat ze koel en vers aankomen. De druiven worden voorzichtig gekneusd en vervolgens laten wijnmakers Fernando Mora en Javier Vela de vaste deeltjes in de most bezinken met behulp van flotation, een moderne techniek waarbij de most onder druk snel geklaard wordt. Vervolgens wordt de most overgestoken naar roestvrijstalen tanks en vindt, na een inweking van zes uur, de vergisting plaats op een temperatuur van 16 °C. Na een korte rustperiode op tank wordt de wijn geklaard, gestabiliseerd, gefilterd en tot slot gebotteld.

Smaakimpressie: Bleke, strogele kleur met een groene tint. In de geur en smaak frisse tonen van limoen, groene appel, ananas en nectarine. Frisse smaak vol met geconcentreerd fruit, gevolgd door een levendige, frisse afdronk met een mooie zuurgraad.