

CASTILLO MONJARDIN RESERVA E.L.

Castillo de Monjardín, opgericht door Víctor del Villar in 1988, ligt in het midden van Navarra, aan de voet van de hoge Pyreneeën, een speciaal gebied voor de teelt van de wijngaard waar de Franse invloed wordt gewaardeerd als het gaat om het maken van wijnen met de druivenrassen Chardonnay, Cabernet Sauvignon en Merlot. Het wijnhuis heeft ongeveer 220 hectare wijngaarden, gerijpt tussen de 15 en 70 jaar, gelegen op ongeveer 700 meter hoogte op de zonnige hellingen en opgefrist door de herten. Gelegen in de vallei van San Esteban, beste zone voor wijncultuur in Navarra (Tierra Estella). Castillo de Monjardin beschikt over 120 ha eigen wijngaard, gelegen op de zonnige flanken van de vallei (600 m. hoogte), die tijdens de zomer worden afgekoeld door de Cierzo-wind. De combinatie van dit uniek microklimaat en de ligging van de wijngaarden (600m) maakt het mogelijk wijnen te produceren met een uniek en intens aroma. Doelstelling is Chardonnay, Cabernet en Merlot van topkwaliteit te produceren. Monjardin heeft voor de beste oenologische variëteiten en klonen van laagste opbrengst gekozen. De wijnstokken worden geleid op zo'n manier dat ze best kunnen worden verzorgd en worden gesnoeid volgens de Cordon-Royal methode. De enige Spaanse Chardonnay die gedurende 5 jaar als een reserva gerijpt is en toch nog fris , levendig en elegant is. Gouden kleur, complexe aroma's die zich verder ontplooien in het glas. Deze wijn heeft een buitengewone structuur. Evenwichtig met aangename zuren en aroma's van Sherry. Best 1 uur op voorhand openen voor consumptie. Gouden medaille 2020, Challenge International Du Vin Gouden Medaille 2019, Mundis Vini Duitsland Gouden Medaille 2015, Chardonnay du monde PEÑIN GIDS 2019 - 92 PTO'S " Uitzonderlijk 5 jaar oude Chardonnay Reserve "

Vinification

Koude maceratie gedurende 12 uur en fermentatie in nieuwe Allier Franse vaten gedurende 25 dagen. Sur lies gerijpt gedurende 14 maanden met frequente battonages.

Smaakimpressie

Verse, sappige steenvruchten met een citrus ruggengraat. Vaak getypeerd door warm tropisch fruit en een vleugje eikenhout. Aroma's van rijpe citrus, nectarine en passievrucht drijven deze stijl aan.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2022	13.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Castillo de Monjardin

Druiven
Chardonnay

Serveertemperatuur
10°C

Klimaat
Maritiem
Mediterraan

Domein

Bodem
Klei
Leem

Appelatie
D.O. Navarra

Foodpairing
Gerookte zalm
Rijst met vlees
Gebakken witte vis
Wit vlees
Halfgezouten kazen
Gevogelte
Varkensvlees
Vette vis
Gratin Dauphinois met gerookte zalm
Quiche met blokjes ham