

ANGOSTA BLANCO

Bodega El Angosto, gelegen in Ontinyent, in Clariano, de zuidelijkste subzone van D.O. Valencia, behoort toe aan de familie Cambra en is gesitueerd in de Finca Santa Rosa, het oudste deel van het familiedomein daterend uit de 19de eeuw. De 90 ha wijngaarden zijn verdeeld over Finca Santa Rosa en Finca El Angosto, gelegen op hellende terreinen, met kalkrijke, organisch arme ondergronden, op een hoogte tussen 425 en 550 m. De gemiddelde opbrengst per ha is een 4000 kg druiven. De kelderinstallaties beschikken over de laatste stand der techniek. Van het begin af aan heeft men zich op kwaliteitswijnbouw toegelegd. Alle druiven worden manueel geoogst in kleine mandjes van 12 kilo, de opbrengst is begrenst op 4.000kg/ha. De vergisting vond plaats in RVS, de opvoeding in barriques van 225 en 500 liter van verschillende kuipers. Het palet aan druivensoorten is een goede mengeling van inheemse druivensoorten zoals Garnacha, Garnacha Tintorera, Graciano, Tempranillo, Moscatel Grano, Pequeño en Verdejo en internationale druivensoorten zoals Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Sauvignon Blanc, Riesling en Chardonnay. Daarnaast beheren ze ook olijf- en fruitboomgaarden en een uitgestrekte en befaamde 150 jaar oude kwekerij van wijnstokken. De grote variatie aan wijnstokken voorhanden wordt weerspiegeld in de verschillende wijnen. Door de hoge kwaliteit, de moderne, sympathieke marketing en de verrassend goede waarderingen van hoog aangeschreven wijnjournalisten heeft de Bodegas El Angosto snel een heel goede naam gekregen, zowel internationaal als ook in Spanje. Elk jaar planten we 1,5 miljoen wijnstokken en gebruiken we recyclagemateriaal, hiermee werken we samen om de CO2-uitstoot van de planeet te verminderen, Wij dragen zorg voor het land en het milieu, wij hebben een verantwoordelijkheid om te delen met de meest behoeftigen, Bodega el Angosto moedigt de roeping aan om samen te werken met gebieden van sociale achterstand om te helpen een betere wereld te maken.

Vinification

Oogst: Manuele en gemechaniseerde oogst tussen midden augustus en september. Voorvergisting: Om oxidatie te voorkomen, wordt rechtstreeks geperst met koude bezinking. Fermentatie: In roestvrijstalen tanks met geselecteerde gisten. Gistingstemperatuur: 12 - 15°C Wijnbereiding: Wij hebben plantaardige klaringsmiddelen gebruikt zodat het geschikt is voor veganistische consumenten.

Smaakimpressie

Intense aanzet in de neus, met fijn wit fruit, groene kruidigheid, de exotische vruchten. De Sauvignon Blanc eerder floraal. De Chardonnay romig en vol en de Verdejo brengt eerder citrus met zich mee. In de mond een mooie structuur met goed zuren, klein structurerend bittertje. Knisperende frisse wijn, heerlijk op warme dagen.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2024	12.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
El Angosto

Klimaat
Mediterraan

Appelatie
D.O. Valencia

Druiven
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Riesling
Verdejo

Domein

Bodem
Zand en leem

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Foodpairing
Rijstgerechten
Gerookte vis
Aziatische keuken
Gambas