



## CARRASVINAS FERMENTADO EN BARRICA

D.O. Rueda is tegenwoordig een prestigieuze appellatie die bekend staat om zijn Verdejos. Het is echter niet altijd zo geweest. **Félix Lorenzo Cachazo** was één van de 8 promotoren die zich sterk hebben gemaakt voor deze variëteit, tot ze haar eigen oorsprongsbenaming kreeg en de reputatie die ze vandaag heeft, verwierf. Tegenwoordig zet de **Lorenzo Familie** dezelfde passie voor het maken van kwaliteitswijnen met internationale aspiraties voort. De druiven van **Carrasviñas Fermentado en Barrica** zijn afkomstig van de oudste wijnstokken van de wijnmakerij.

### Vinification

Wanneer de druiven hun optimale rijpheid hebben bereikt, worden ze met de hand geoogst in kisten van 10 kg. Eenmaal in de wijnmakerij worden de druiven van Carrasviñas Fermentado en Barrica ontleed en licht gekneusd om het vrijstromende sap eruit te halen. Hij ondergaat een zachte koude klaring en wordt gedurende 6 maanden spontaan vergist in Franse eiken vaten met zijn eigen gisten volgens de battonage techniek. Vervolgens wordt het overgebracht in roestvrijstalen tanks, geklaard, gestabiliseerd en gefilterd. Eenmaal gebotteld, wordt het pas 4 of 5 maanden later op de markt gebracht.

### Smaakimpressie

Een romige witte wijn met aroma's van wit fruit, pepermunt, vanille en anijs. Het gehemelte is elegant en gestructureerd met sensaties van appel, tropisch fruit en specerijen met een aanhoudende afdronk.

### Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2020	13.50	0.75 l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Felix Lorenzo Cachazo



**Druiven**  
Verdejo



**Serveertemperatuur**  
11°C



**Klimaat**  
Continentaal



**Domein**



**Foodpairing**  
Gekookte zeevruchten  
Gerookte kazen  
Pasta met vissaus  
Foie mi-cuit  
Crèmes



**Appelatie**  
D.O. Rueda



**Bodem**  
Kiezel