

CARRASVINAS FERMENTADO EN BARRICA

D.O. Rueda is tegenwoordig een prestigieuze appellation 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 ontsteeld 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.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2020	13.50	0.75 l

Vino Santi

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