



## VEIGA DA PRINCESA

De gelijknamige Bodega Veiga da Princesa, gelegen in het dorpje Albeos heeft een capaciteit van 400.000 liter. Die is op heden nog niet bereikt, want ze hebben slechts 20 ha albariño in Albeos. De aanplant dateert van 2003, de wijnstokken beginnen dus aardig op dreef te komen. Er werden 3500 planten per ha aangeplant. Middenin de wijngaarden, met zicht op de rivier Miño, zal binnenkort de bouw van een gloednieuwe bodega aangevat worden... Albariño groeit dichtbij de Atlantische kust in Galicië, het noordwesten van Spanje. Granietachtige ondergrond (mineralig), je zit hier immers in een vrij bergachtig landschap. Steeds kleine percelen die in terrasvorm op de hellingen liggen. Rías Baixas wordt onderverdeeld in 5 subzones, de Veiga komt uit de subzona Condado do Tea. Deze zone ligt zowat 60 km landinwaarts. Door deze ligging rijpen de druiven beter dan die uit de zones die onmiddellijk aan de oceaan liggen. Condado do Tea geniet immers van warmere temperaturen in de zomer (en is in de winter kouder).

### Vinification

Er wordt altijd manueel geplukt, in kleine mandjes van 15 kg. Gebruikelijk begint de oogst de eerste week van september. In de bodega worden de druiven onmiddellijk geperst en het verkregen sap wordt meteen afgekoeld. Debourbage voor ongeveer 12 uur (het laten rusten waarbij het "vuil" naar de bodem zakt). Vervolgens wordt het schone sap overgestoken op inox en kan de fermentatie beginnen, steeds onder temperatuurscontrole (maximum 16°C). Als de wijn klaar is, gaat hij voor 4 maanden op kleine inox vaten van 8000 liter inhoud met een gedeelte van de fijne lie. Dagelijkse batónnage (zoals men in Bourgogne doet). In maart/april is de nieuwe wijn klaar. Er volgt dan enkel nog een lichte filtering en dan is de wijn klaar voor botteling.

### Smaakimpressie

Lichtgele kleur, blinkt mooi in het glas. Altijd zeer zuiver en floraal met een tikje exotisch fruit. Mooie mineraliteit. De mond wordt volledig ingepalmd, eerst met fraîcheur, daarna volgt een knappe vulling die te danken is aan de batónnage. Een wijn met diepgang.

### Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2023	13.00	0.75 l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Veiga da Princesa



**Druiven**  
Albariño



**Serveertemperatuur**  
8°C à 10°C



**Klimaat**  
Atlantisch



**Domein**



**Foodpairing**  
Schaal- en schelpdieren  
Krab en Kreeft  
Oesters in combinatie met een pittige  
vinaigrette  
Tong  
Zarzuela met zeeduivel en zeevruchten  
Pure bereidingen



**Appelatie**  
D.O. Rias Baixas



**Bodem**  
Graniet