



SOLDADITO MARINERO

Bodegas El Angosto bevindt zich in een uitwisselingscentrum waar de teelten van de kustvlakten van het berggebied en La Mancha samenkomen. In de gemeente Caudete (Albacete - Castilla la Mancha) met kalkhoudende zandleemgronden, arm aan organisch materiaal en zeer doorlaatbaar, vormen zij de basis van onze wijngaarden. 95 hectare gewijd aan de teelt van wijnstokken, gekenmerkt door het klimaat, met weinig neerslag en een breed temperatuurbereik, waar de winden van de hoogvlakte het karakter van ons landgoed bepalen. Het zijn deze bodem- en klimaatfactoren, samen met onze duurzame wijnbouw, die karakter geven aan onze wijnen, het resultaat van de vereniging van traditie en technologie. Een verantwoordelijk, efficiënt en dynamisch wijnhuis zijn, dat zich inzet voor duurzame ontwikkeling en zorg voor het milieu, trouw blijft aan onze essentie en zich inzet voor onderzoek en innovatie als middel om nieuwe wijnen te ontwikkelen.

Vinification

Oogst: handmatig en machinaal geplukt tussen half augustus en half september. Pre-gisting: om oxidatie te voorkomen, wordt de wijn direct geperst en meermaals overgepompt (Soutirage). Gisting gebeurt in roestvrijstalen tanks met geselecteerde gist, stopzetting van de gisting om restsuiker achter te laten. Werkzaamheden na de gisting: microfiltratie om mogelijke hergisting te voorkomen. Gistingstemperatuur: 10 - 12 °C Vinificatie: De klaringsmiddelen zijn van plantaardige oorsprong, waardoor het geschikt is voor veganistische consumenten.

Smaakimpressie

De kleur is strogeel, schoon en helder. De neus heeft een grote varietale expressie van witte bloemen, oranjebloesem, citrus en lichte tropische accenten. Het gehemelte is fris en sappig, uitgesproken floraal en muskusachtig karakter, citrusfruit, marshmallow tonen, citroengras.

| Categorie | Jaar | Alcohol % | Inhoud |
|--------------|------|-----------|--------|
| Witte wijnen | 2024 | 12.00 | 0.75 l |

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
El Angosto



Klimaat
Mediterraan
Continentaal



Appelatie
D.O. Valencia



Druiven
Muscat Alexandria
Muscat Blanc



Domein



Bodem
Kiezelhoudende klei



Serveertemperatuur
7°C à 8°C



Foodpairing
Rijstgerechten
Visgerechten
Schaal- en schelpdieren