



MW Verdejo

Het wijnhuis dateert uit het einde van de 19e eeuw en is gerestaureerd en gerenoveerd, waarbij de nieuwste en meest innovatieve technologieën zijn toegepast, waarbij traditie en moderniteit perfect samenkomen, evenals de technieken uit Bordeaux en Castiliaans-La Mancha.

Een selectie van wijngaarden van de variëteit Verdejo, met een gemiddelde leeftijd van 10 jaar en een gemiddelde opbrengst van niet meer dan 10.000 kilo per hectare.

Vinification

Deze witte wijn is het resultaat van een zorgvuldige selectie van de variëteit Verdejo uit de beste wijngaarden in het hart van La Mancha. Uitsluitend gemaakt van deze variëteit, met een korte, koude maceratie van de schillen om het grootst mogelijke potentieel aan primaire aroma's te extraheren. Productie: 25.000 flessen

Smaakimpressie

Een wijn met een strogele kleur en zeer intens in de neus, met aroma's van exotisch fruit, citrusvruchten, bergkruiden en witte bloemen. In de mond is hij lekker en fris, met een afdronk waarin de karakteristieke bittere en elegante toets van Verdejo naar voren komt die uitnodigt om verder te proeven.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2026

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2023	12.50	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Montalvo & Wilmot



Druiven
Verdejo



Serveertemperatuur
8°C à 10°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Zeevruchten
Visgerechten
Romige kazen
Mediterrane rijstgerechten



Appelatie
V.T. Castilla



Bodem
Kalk
Mergel
Klei