

3404 BLANCO

3404 Blanco 2024 is een expressieve jonge witte wijn van Bodega Pirineos, een toonaangevend wijnhuis in de D.O. Somontano, in de uitlopers van de Spaanse Pyreneeën. De wijn is een blend van Chardonnay en Gewürztraminer, afkomstig van 100 hectare aan wijngaarden rond Barbastro en Salas, met bodems van kalksteen, leem en klei. Dankzij het microklimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht ontwikkelen de druiven een intense aromatische expressie. De vinificatie gebeurt met zachte persing, vergisting op helder most en rijping op fijne lies, wat zorgt voor elegantie en romigheid. De wijn is bleekgeel met groene reflectie, heeft een bloemig en fruitig aroma en een zachte, ronde smaakstructuur. Ideaal bij vis, schaal- en schelpdieren of groententaart.

Vinification
Zachte persing, heldere most, fermentatie onder gecontroleerde temperatuur, rijping op fijne lies voor extra romigheid en complexiteit

Smaakimpressie
Bleekgeel met groene tinten. Aroma's van citrus, bloemen, exotisch fruit. In de mond zacht, rond, romig en elegant.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2024	13.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Bodega Pirineos

Druiven
Chardonnay
Gewürztraminer

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Microklimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht

Domein

Foodpairing
Volle kazen
Vis
Groententaarten en -quiches
Aziatische lichte gerechten
Salades met exotische toetsen

Bodem
Kalkrijke bodems met leem en klei

Appelatie
D.O. Somontano