



PARDEVALLES ALBARIN

De filosofie van het wijnhuis is gebaseerd op het maken van wijnen die het karakter en de identiteit uitdrukken van waar ze vandaan komen, met een diep respect voor het terroir en de inheemse druivenrassen, een combinatie van traditie, innovatie en knowhow. Het wijnhuis heeft de erkenning een van de drijvende krachten te zijn achter de D.O. León, die inzet op de ontwikkeling van de autochtone variëteiten, Prieto Picudo en Albarin Blanco. Gelegen in het dorp dorp Valdevimbre, in de buurt van de Camino de Santiago, en beroemd om zijn honderdjarige grotten waar vroeger wijn werd gemaakt. Tegenwoordig combineert het wijnhuis moderne faciliteiten voor de productie van haar wijnen met de uitwerking van zijn wijnen met een grot van meer dan 300 jaar oud waar de vaten zich bevinden. De druif is geelgroen, glanzend en ovaal van vorm. De druif is gekenmerkt door zijn vroege rijping, sterke muskaat smaak wanneer hij tot volle rijpheid is gekomen en een hoog alcoholgehalte kan bereiken. Op de rand van zijn verdwijning, wedde Pardevalles erop, het recupereren van genetisch materiaal van oude wijnstokken, het samenwerken met verschillende nationale kwekerijen om de wijngaardoppervlakte te vergroten. Vandaag de dag staat de druif bekend als de witte belofte, vanwege zijn groot potentieel en toekomstverwachting. Zeer aangenaam en geschikt voor wijnbereiding. Het is een ontdekking voor wie op zoek is naar unieke en persoonlijke wijnen. 91 puntos Tanzer. 93 puntos Guía Peñín. 91 puntos Guía ABC. Medalla de Plata en los Decanter World Wine Awards 2011. Medalla de Bronce en el International Wine Challenge 2011. 91 puntos guía Gourmets 2019

Vinification

Gemaakt van 100% Albarin Blanco. 's Nachts machinaal geoogst. Pelliculaire maceratie gedurende 48 uur. Fermentatie in roestvrijstalen tanks van 150 hl bij een temperatuur van 13°C. Het is een ideale ondergrondse grot van meer dan 300 jaar oud waar de wijn op natuurlijke wijze rijpt bij een constante temperatuur van 12°C en een vochtigheidsgraad van 75-80% gedurende het hele jaar.

Smaakimpressie

Heldergele kleur met groenige tinten. Aroma van vers fruit, met een accent op de vegetale en kruidige tonen van de variëteit die complexiteit toevoegen aan het geheel. Fris, fruitig, smakelijk en mondvollend. Goed uitgebalanceerd.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2025	13,50	0,75 l

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Pardevalles



Druiven
Albarin



Serveertemperatuur
8°C à 10°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Vis en zeevruchten
Licht gekruide rijstgerechten
Pasta



Appelatie
D.O. Leon



Bodem
Kiezel
Alluviaal