

CARROLEÓN ALBARÍN

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. Léon, 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.

Vinification

Deze wijn wordt voor 100% gemaakt van de Albarín Blanco-druif. De druiven worden 's nachts mechanisch geoogst. De schilweking duurt 48 uur. Na het persen en statisch klaren van het sap gedurende nog eens 48 uur, vindt de fermentatie plaats in Franse eikenhouten vaten, gevolgd door een rijping op de droesem gedurende 5 maanden.

Smaakimpressie

Heldergeel van kleur met groenachtige tinten. Het heeft een aroma van verse vruchten, met opvallende vegetale en kruidige tonen van de druivensoort, aangevuld met subtiele vanilletonen van het eikenhout, wat complexiteit toevoegt. De wijn is fris, zuur, fruitig, met aanzienlijke body en een smakelijke en aanhoudende smaak. Het heeft een goede balans en volume dat wordt versterkt door de rijping op de droesem.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2024	13.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Pardevalles

Druiven
Albarin

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Klimaat
Continentaal
Atlantisch

Domein

Bodem
Kiezelhoudende klei
Kalk

Appelatie
D.O. Leon

Foodpairing
Licht gekruide rijstgerechten
Gegrilde zeebaars met citroenboter
Pasta met zeevruchten
Gegrilde groenten
Salade met geitenkaas en noten