



## CASTILLO MONJARDIN VIURA ESPECIAL

Het Castillo de Monjardín, gelegen in Navarra tussen Pamplona en Logroño, aan de voet van de Pyreneeën grenzend aan Frankrijk, heeft een rijke geschiedenis die teruggaat tot de 8e eeuw. Tegenwoordig passeren duizenden pelgrims op weg naar Santiago de Compostela. De wijnstreek hier is bijzonder interessant vanwege de grote verscheidenheid aan druiven die gedijen in het klimaat, met opvallende variëteiten als Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot en Pinot Noir, evenals frisse en fruitige Tempranillo en Garnacha in het zuiden. In de afgelopen 25 jaar heeft Castillo de Monjardín meer dan 100 internationale medailles gewonnen. De familie wijngaarden beslaan 220 hectare, variërend in leeftijd van 15, 30 tot 75 jaar, waaruit een breed scala aan wijnen wordt geproduceerd. Bovendien zijn er 80 hectare olijfbomen van het arbequina-ras voor de productie van extra vierge olijfolie. De wijngaarden bevinden zich op zo'n 600 meter hoogte en worden verfrist door de "Cierzo"-wind.

De selectie van onze Reserva en Gran Reserva wijnen uit speciale oogstjaren vertegenwoordigt de hoogste kwaliteit van de beste wijngaarden, vakkundig gemaakt en gerijpt in vaten en flessen, resulterend in zeer bijzondere wijnen met een uniek karakter en talloze internationale prijzen.

Onze filosofie en productiemethoden combineren traditionele en moderne technieken om wijnen te creëren met intense aroma's, elegante smaken en goede structuur die de unieke eigenschappen van onze wijngaarden weerspiegelen. Ons doel is om hoogwaardige wijnen te produceren die onze regio en wijntraditie vertegenwoordigen en de voortdurende vooruitgang van onze wijngaarden weerspiegelen. We streven ernaar dat Castillo Monjardín een van de meest vooraanstaande wijnmerken van Spanje wordt.

### Vinification

**Herkomst:** De Viura-wijngaard in het Vale de Monjardin, met meer dan 40 jaar oude wijnstokken, gelegen op hoogte en met lage opbrengst, is een bijzonder unieke wijngaard. **Crianza:** De wijn ondergaat een rijping in tanks op fijne droesem met regelmatige batonnages, gevolgd door een verdere rijping van 6 maanden in eikenhouten vaten, wat resulteert in een uniek karakter.

### Smaakimpressie

**Uiterlijk:** Strogeel van kleur. **Aroma's:** Intense aroma's van steenvruchten zoals perzik, vergezeld van hints van kaneel. **Smaak:** In de mond presenteert de wijn zich met veel frisheid, een goede structuur en een aanhoudende afdronk.

### Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2025

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2019	13.50	0.75l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Castillo de Monjardin



**Druiven**  
Viura



**Serveertemperatuur**  
8°C à 10°C



**Klimaat**  
Continentaal



**Domein**



**Foodpairing**  
Gegrilde vis  
Geroosterde kip  
Salades met perzik, nectarines of andere steenvruchten  
Aziatische gerechten  
Gerijpte kazen



**Appelatie**  
D.O. Navarra



**Bodem**  
Klei  
Alluviaal  
Kalk