

La Tamarosa Limited Edition Viognier

De naam verwijst naar het perceel “La Tamarosa”: een uniek stuk wijngaard omringd door dennen, kurkeiken en aromatische begroeiing in de Valle del Cabriel (UNESCO Biosphere Reserve). De keuze om de buitenlandse variëteit Viognier te planten is ingegeven door de gelijkenis van het terroir met het Rhône-gebied: een continentaal klimaat met mediterrane invloed en diepe kalk-, klei- en zandgronden. Bovendien zocht men naar een laat rijpende witte variëteit met meer natuurlijke zuurgraad om de effecten van verstoorde rijping (door klimaatverandering) te verzachten. De wijngaard en het project werken biologisch en met kleine, auteursgedreven productie.

Vinification

Oogst / selectie: perceelsgebonden selectie (productie beperkt). Fermentatie: lange fermentatie (ca. 90 dagen) met gebruik van Frans eiken — de filosofie is om in hout te vergisten/rijpen zonder de frisse zuren te verliezen, zodat frisheid en structuur bewaard blijven. Doel van de opvoeding: behoud van primaire fruit- en bloemtonen en zuurgraad, gecombineerd met subtiele eikeninvloeden die complexiteit en volume geven. Productie: beperkte oplage (± 4.000 flessen) Biologisch / Vegan: ja (ecológico y vegano)

Smaakimpressie

Visueel: helder goudgeel met lichtgroene nuances. Neus: intens bloemig — violet, roos en witte bloemen — gecombineerd met steenfruit (perzik / abrikoos). Subtiele toast- en specerijtonen afkomstig van de eikenopvoeding. Mond: rond en vullend met een duidelijke, frisse zuurgraad; elegant, harmonieus en goed gebalanceerd. In de afdronk blijven bloemige nuances en een lichte amandel/gedroogd fruit-toon nazinderen.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2022	14.00	0.75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Pagos de Familia Vega Tolosa

Druiven
Viognier

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Klimaat
Continentaal
Mediterraan

Domein

Bodem
Klei en kalk
Zanderig

Appelatie
D.O.Manchuela

Foodpairing
Gegrilde garnalen met knoflookboter
Kip met abrikozensaus
Geroosterde kip met tijm en citroen
Gegrilde zalm met dille
Risotto met paddestoelen
Zachte kazen