



Finca Los Halcones Limited Edition Viognier

Deze wijnbodega, gelegen in Casas Ibáñez (Albacete), heeft oude biologische Bobal-wijngaarden die gedijen in de overgangszone naar de Cabriel-vallei. De bodega heeft de afgelopen jaren verschillende fasen van de wijnproductie getransformeerd en gemoderniseerd. Ze streven naar maximale kwaliteit in Vega Tolosa. Het Vega Tolosa-project begon in 1998, met behoud van oude Bobal-wijngaarden en hun traditionele teeltmethoden om hoogwaardige biologische wijn te produceren. Het team is jong en goed voorbereid, zowel in de wijngaard als in de wijnmakerij. Het respect voor biodiversiteit strekt zich uit tot de wijngaarden, waar dieren en planten in een duurzame omgeving gedijen. Vega Tolosa maakt gebruik van natuurlijke fermentatie, waardoor de eigenschappen van de druiven optimaal tot uiting komen. Ecologische wijngaarden: 200 ha. eigen wijngaarden, biologisch gecertificeerd, op een hoogvlakte tussen de Júcar en Cabriel rivierdalen. Het klimaat is continentaal, met koele nachttemperaturen door invloeden van de nabijheid van de Middellandse Zee. Diverse druivensoorten worden geteeld, zowel wit als rood, resulterend in wijnen met verschillende smaakprofielen. Deze wijngaarden, gelegen in een uniek gebied omringd door dennenbomen, steeneiken en aromatische planten, zijn gedoopt als "Finca Los Halcones". Dit gebied ligt in de "Valle del Cabriel", dat door de UNESCO is uitgeroepen tot Biosfeerreservaat. De beslissing om de buitenlandse Viognier-druif, oorspronkelijk afkomstig uit de Rhône-vallei, hier te planten, werd genomen vanwege de gelijkens met ons grondgebied. We hebben een continentaal klimaat met mediterrane invloeden, diepe kalk-, klei- en zandgronden, en de noodzaak om witte druivensoorten te vinden die later rijpen en een hogere zuurgraad hebben. Onze Macabeo-druiven ondervonden namelijk ernstige gevolgen van klimaatverandering, met een snelle rijping die resulteerde in hogere alcoholgehalten en een lage zuurgraad. Dankzij de omstandigheden rondom deze druiven kunnen ze een houten fermentatie ondergaan in Franse eikenhouten foeders zonder hun frisheid te verliezen, met behoud van hun zuurgraad. Finca Los Halcones Viognier is een harmonieuze wijn met persoonlijkheid en een eigen stijl.

Vinification

2 hectare met een opbrengst van 6.000 kg per hectare. Leeftijd van de wijngaard: 9 jaar. De druiven worden zorgvuldig geselecteerd. Koude pre-fermentatieve maceratie bij 8°C. Gisting in Franse eikenhouten foeders van 2500 liter gedurende 20 dagen op hun droesem. En verder rijping in vaten gedurende 12 maanden. Wekelijkse batonnage.

Smaakimpressie

Een witte wijn met een grote intensiteit en een uniek karakter. Heldere kleur met gouden tinten en sprankelende reflecties. Aroma's van perzik en abrikoos, minerale tonen en kamperfoelie. In de mond is hij smaakvol, fris en levendig. Fruitig, krachtige aanzet met aangename geroosterde en vanille tonen. Het zorgt voor speekselvorming en expressieve afdronk.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2035

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2022	14.00	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Vega Tolosa



Druiven
Viognier



Serveertemperatuur
8°C à 10°C



Klimaat
Continentaal
Mediterraan



Domein



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



Appelatie
D.O.Manchuela



Bodem
Klei en kalk
Zanderig