

MARQUÉS DE RISCAL, FINCA MONTICO

OMSCHRIJVING

De regio Montico van Rueda (wijngaarden ouder dan veertig jaar) is een typisch arm, steenachtig, met grind gevuld gebied dat ideaal is voor het produceren van verdejowijnen van de hoogste kwaliteit. De wijn heeft een groenachtig gele kleur. De neus heeft een uitgesproken verdejo-aroma met gemiddelde intensiteit en hints van venkel, kruiden, witte bloesem, peer en perzik. Het mondgevoel is fris, zalig en zeer rond met een lange, ronde afdronk. Zijn goede zuurgraad en de periode van rijping op zijn fijnste gist helpen om de frisse smaak en complexiteit langer te behouden. In de neus is deze wijn verlegen, maar vertoont hij ook een elegante geur. Van deze wijn kan zelfs 24-30 maanden na de oogst nog genoten worden.

VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. De fermentatie wordt alleen gedaan met de natuurlijke gisten. Na de fermentatie blijft de wijn gedurende vier maanden op zijn gist liggen, waarvan 20% in Franse eikenhouten vaten en 80% in roestvrijstalen tanks.

VERKOOPARGUMENTEN

- Dit Spaanse wijnhuis kent haar oorsprong in 1858 en is de oudste bodega in de Rioja.
- In 2024 verkozen tot beste wijngaard van de wereld.
- De druiven worden meestal 's nachts geoogst om het risico op vroegtijdige oxidatie te voorkomen.
- Het etiket is een plattegrond van de Finca Montico-wijngaarden.
- Biologisch.

AWARDS

2023 - Tim Atkin : 95/100 in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Verdejo
Merk: Marqués de Riscal
Land: Spanje
Streek: Castilla y León
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Intens,Sappig,Vol
Alcohol percentage: 13.00

WALRAVEN•SAX