



## GRUPO YLLERA

## MERALDIS ALBILLO MAYOR

**wijn**

vol wit

**druivensoort**

albillo mayor

**D.O.**

Ribera del Duero

**kleur**

goudgeel

### WIJNHUIS

Deze wijn wordt geproduceerd door Bodegas Grupo Yllera, waar op dit moment de 6<sup>e</sup> generatie van de familie Yllera aan het hoofd staat. Het werd opgericht in 1970 en is strategisch gelegen in 1 van de meest exclusieve wijnbouwregio's van Spanje, de Rueda. De Yllera familie was een pionier betreft het produceren van de eerste Verdejo in Rueda, de eerste officiële D.O. in Castilla de Leon. Grupo Yllera heeft wijngaarden in drie verschillende D.O.'s: Rueda, Toro en Ribera del Duero.

In deze laatstgenoemde D.O. worden de wijnen van Meraldis gemaakt. Meraldis is geïnspireerd op de smaragd, wat ook wel wordt gezien als de koningin der edelstenen. De schittering en verfijning van deze delicate edelsteen weerspiegelt de elegantie en verfijning van de wijnen van Meraldis.

Uit de wijngaarden in Anguix en La Aguilera komt de druif Albillo Mayor, een druif die alleen plaatselijk verbouwd wordt en een lage opbrengst kent. Met zo weinig mogelijk interventie, maar door de natuur zijn werk te laten doen, ontstaat deze bijzondere, elegante, ongefilterde wijn.

### VINIFICATIE

De druiven ondergaan een koude maceratie in koelingen. De wijn wordt zoals rode wijn gemaakt (direct persen), alleen dan bij een lage temperatuur. Hierdoor voorkom je dat de wijn bitter wordt, (dit vind je vaak wel terug bij oranjewijn) maar hier krijg je juist net wat meer elegantie en structuur.

De wijn rijpt drie dagen sur lie en fermenteert op zijn eigen gisten op franse barriques. Vervolgens volgt een rijping in 500 liter vaten van Frans eiken.

### PROFIEL

Witte bloemen, peer, abrikoos, vers hooi en citrus in de neus. Ook ruik je wat kruidigheid en tonen van balsamico, ontstaan door de houtrijping. In de mond zijdezacht, romig en rond met een zeer mooie balans tussen het fruit en hout. Lange, elegante afdrank met steenfruit en mineraliteit.

### CULINAIR

Truffel, rauw vlees, soya, risotto, paddenstoelen en pompoen.