



NODUS CHARDONNAY



wijn	jaar
volle witte wijn	2018
druivensoort	alcoholpercentage
Chardonnay	12,5 %
D.O.	kleur
Utiel-Requena	strogeel

WIJNHUIS

In 1985 kocht Adolfo de las Heras Marín het landgoed El Renegado op. Het bestond toen uit 540 hectare oude (40 jr.) druivenstokken Bobal. El Renegado is één van de beste gebieden in de D.O. Utiel-Requena. De wijngaarden liggen 600 tot 900 meter boven zeeniveau waardoor een ideale omgeving voor de wijnbouw ontstaat. Adolfo De Las Heras Marín was een pionier in de introductie van andere druiven zoals Merlot en Cabernet. Zijn zoon Adolfo de las Heras Polo veranderde eind jaren 90 de productie radicaal door extra variëteiten zoals Syrah, Cabernet Franc en Chardonnay aan te planten. In 2005 zag de eerste wijn van deze nieuw aangeplante variëteiten het licht, Nodus werd geboren. Inmiddels één van de belangrijkste wijnen van de D.O. Vandaag de dag bevat de kelder bijna duizend vaten waarvan 80 % Franse eik is. Inmiddels is de Bodega sinds 2018 geheel ecologisch gecertificeerd.

VINIFICATIE

Koude maceratie waarna 6 maanden fermentatie in nieuwe Franse eikenhouten barriques volgt.

PROFIEL

In de aanzet tonen van tropisch fruit en licht vanille van het eikenhout. In de afdronk kom je een prachtige zurenstructuur tegen met iets crispy en mineraal die zorgt voor balans tegen het botertje en vetje dankzij de rijping. Een wijn met complexiteit en veel structuur.

CULINAIR

Goed te combineren bij licht stoofgerechten, gerookte vis/vlees, schaaldieren en andere stevige visgerechten. Ook griltonen doen het goed!