



## PARDEVALLES BLANCO



### wijn

frisse witte wijn

### druivensoort

albarin

### D.O.

Tierra de Leon

### kleur

citroengeel

### WIJNHUIS

Pardevalles Estate werd in 1949 opgericht door Rafael Alonso. De filosofie van het wijnhuis is gebaseerd op het maken van wijnen die het karakter en de identiteit van hun oorsprong uitdrukken, met een diep respect voor de aarde en de inheemse druivensoorten. Pardevalles Estate heeft 38 hectare wijngaard zelf, beplant met de inheemse rassen Prieto Picudo en Albarín Blanco. Op deze hectares wordt wijnbouw beoefend om druiven van de hoogste kwaliteit te oogsten. De wijngaarden bevinden zich op een bodem bezaaid met kiezelstenen die goed de warmte van de zon absorberen gedurende de dag en een perfecte afwatering bieden. Het klimaat is continentaal met een groot verschil aan temperatuur tussen dag en nacht dankzij de hoge ligging van de gaarden (750 – 860 meter hoog) naast het Picos gebergte. Dit terroir biedt een zeer gunstige omgeving voor de druiven om complexe aroma's te ontwikkelen. De wijnkelders van Pardevalles zijn erg karakteristiek voor de omgeving. Ze zijn met de hand uitgegraven uit klei en bieden een natuurlijk micro-klimaat voor de bewaring en rijping van de wijnen.

### VINIFICATIE

'S nachts mechanisch geplukt. 48 uur op z'n lie, waarna een temperatuurgecontroleerde fermentatie op RVS volgt.

### PROFIEL

Albarín is een druif die vroeg rijp is. Dat laatste geeft een vol fruitig aroma met tropische toets. Kenmerkend voor de Albarín is ook tonen van groene kruiden in de afdronk.

### CULINAIR

Ideaal bij schaal/schelpdieren, ceviche, vis & frisse salades