



REINA DE CASTILLA BARREL FERMENTED



wijn	jaar
volle witte wijn	2018
druivensoort	alcoholpercentage
Verdejo	13 %
D.O.	kleur
Rueda	strogeel

WIJNHUIS

De naam Reina de Castilla verwijst naar drie beroemde koninginnen, Beatriz van Portugal, Isabella de katholieke en Johanna I van Castilië. Ze waren alledrie hun tijd ver vooruit, ontdekten nieuwe werelden en zette Castilië (Castilla y Leon, Madrid, La Rioja en La Mancha) voorgoed op de kaart. Geheel in deze traditie probeert Bodega Reina de Castilla ook steeds nieuwe manieren en technieken uit om hun wijnen verder te verbeteren, met het goede van de tradities natuurlijk behoudend. De leeftijd van de wijnstokken variëren van 20 – 50 jaar oud, gelegen langs de oevers van de rivier de Duero brengt Bodega Reina de Castilla wijnen van zeer hoge kwaliteit op de markt.

VINIFICATIE

Single vineyard, minstens 50 jaar oude stokken. Fermentatie op verschillende Franse eikenhouten vaten van verschillende grootte waarna 9 maanden rijping op z'n lie met regelmatig battonage.

PROFIEL

Intense neus vol rijp fruit met zoete specerijen in de afdrank. Een zeer complex glas die fluweelzacht in de afdrank is. Prettige zurenstructuur.

CULINAIR

Gastronomisch inzetbaar bij schaal- en schelpdieren, asperges klassiek, gegrilde vis, rijke salades, volle sauzen.