Paniza Blanco, Viura, DO Cariñena



Paniza Viura is een frisse en levendige witte wijn, afkomstig uit het unieke terroir van Cariñena in Spanje. Deze 100% Viura, geteeld op 700 meter hoogte, belichaamt de perfecte balans tussen fruitigheid en mineraliteit. Ideaal voor liefhebbers van toegankelijke, elegante en karaktervolle witte wijnen, is hij de perfecte metgezel voor gezellige momenten en lichte gerechten.

Oorsprong: De wijngaarden van Paniza liggen in de D.O. Cariñena, op bodems bestaande uit leisteen, krijt, slib en rode klei, aan de voet van het Iberisch gebergte. Het continentale klimaat, gekenmerkt door zeer warme zomers, koude winters en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, bevordert een optimale rijping van de druiven. De geringe neerslag en de overvloedige zon (2800 uur per jaar) geven de Viura een opmerkelijke aromatische intensiteit en complexiteit.

Druiven: 100% viura

Vinificatie: De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks, onder strikte temperatuurcontrole, om de primaire aroma's en de frisheid van de druivensoort te behouden. De wijn wordt vervolgens onder optimale omstandigheden gestabiliseerd, zonder houtrijping, om zijn zuiverheid en fruitige karakter te behouden.

Degustatie: Deze Viura valt op door zijn bleke kleur met gouden en lichtgroene reflecties, kristalhelder en aantrekkelijk. In de neus ontvouwt hij frisse aroma's van citroen, tropisch fruit en groene appel. In de mond is hij soepel, goed gestructureerd en levendig, met een verfrissende zuurgraad die hem tot een makkelijk drinkbare en zeer dorstlessende wijn maakt.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij lichte en delicate gerechten, past uitstekend bij zeevruchten, canapés, gemengde salades of gegrilde witte vis. Serveer tussen 7 en 10 °C om de frisheid en finesse ten volle te kunnen waarderen.