Rioja Blanco, Real Agrado



Deze Rioja Blanco “Las Planas” van Real Agrado is een verfijnde expressie van de Viura, afkomstig van oude wijngaarden aangeplant op klei-kalkbodems. Met zijn aroma's van tropisch fruit, oranjebloesem en citroenachtige tonen combineert hij frisheid, elegantie en persistentie. Een veganistische, moderne en evenwichtige witte wijn, perfect voor liefhebbers van droge en aromatische wijnen.

Oorsprong: De druiven zijn afkomstig van de percelen “Las Planas” en “La Lobera”, die respectievelijk in 1980 en 1992 zijn aangeplant op de voor de oostelijke Rioja typische klei-kalkbodems. Deze bodems, in combinatie met een klimaat dat wordt beïnvloed door de Atlantische en mediterrane winden, bieden ideale omstandigheden voor een langzame en evenwichtige rijping van de Viura, wat wijnen met een grote aromatische complexiteit en een mooie frisheid garandeert.

Druiven: 100% Viura

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks gevinifieerd om hun aromatisch potentieel te behouden. Door koude gisting komen de fruitige en bloemige aroma's goed tot hun recht, terwijl de rijping op fijne droesem zorgt voor rondheid en persistentie. Deze wijn is veganistisch gecertificeerd, wat het streven van het domein naar respectvolle wijnbouw weerspiegelt.

Degustatie: De heldere, stralende strogele kleur weerspiegelt zijn zuiverheid. In de neus ontvouwt hij aroma's van tropisch fruit, perzikschil en witte bloemen (oranjebloesem), aangevuld met discrete kruidige toetsen. In de mond verrast hij door zijn levendige frisheid en mineraliteit, met citrusnoten die lang in de afdronk blijven hangen.

Bewaarpotentieel: 1-2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij perfect bij lichte gerechten zoals gemengde salades, ceviches, sushi of gegrilde vis. Zijn frisse en fruitige profiel maakt hem ook tot een uitstekende keuze bij tapas, verse kazen of vegetarische gerechten.

- Vismousse
- ...