

Coloma Alarije, Bodegas Coloma, Extremadura



In de Coloma-familie is alarije de favoriete druif. Het is een inheemse variëteit die bijna is uitgestorven, maar zeer goed tegen de hitte en de droogte kan, kenmerkend voor Extremadura. Deze druif produceert frisse wijnen in een kort, warm groeiseizoen. Dochter Amélia Coloma heeft aan de alarije een tweede leven kunnen geven dankzij de nieuwste technieken en tovert dit vergeten ras om tot een moderne en elegante nectar.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in het warme, droge Extremadura op goed doorlatende kalk- en kleigronden. Het mediterraan-continentale klimaat zorgt voor aromatische en evenwichtige wijnen.

Druiven: 100% Alarije

Vinificatie: Nachtelijke oogst om de frisheid te behouden, koude vergisting in roestvrijstalen tanks, zonder houtlagering om de fruitigheid te bewaren.

Degustatie: Helder geel-goud. Mooie neus van citrus, buxus, venkel met hints van fruit zoals peer. Licht en fris met aangename zuren en een mooie lange fruitige afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij tapas, octopussalade, gefrituurde inktvis of tabouleh met verse kruiden.

- Vismousse
- ...