La trainera, Verdejo, Rueda



Deze Verdejo is een ode aan frisheid en levendigheid. Afkomstig van de hoogvlaktes van Rueda, toont hij de typische aroma's van de druif: citrus, verse kruiden en mineraliteit. Zorgvuldig gevinifieerd, biedt hij een strakke en kristalheldere smaak – ideaal voor liefhebbers van levendige en expressieve witte wijnen.

Oorsprong: Wijngaarden op de hoogvlaktes van Rueda op 700 m hoogte, met zanderige kalkbodems. Het droge continentale klimaat bevordert rijpheid en behoudt natuurlijke zuurgraad, essentieel voor de balans van de wijn.

Druiven: 100% verdejo

Vinificatie: Zachte persing, fermentatie bij lage temperatuur (14–16°C) om primaire aroma's te behouden. Rijping op fijne droesem gedurende 2 maanden voor volume en complexiteit.

Degustatie: Aroma's van tropisch fruit, perzik en meloen met toetsen van vers gemaaid gras en anijs. Het smaakpallet is fris en evenwichtig.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Pestopasta, vegetarische gerechten, zachte kazen, rijstgerechten en vis.

- Carpaccio van St-Jacobsnoten
- Vismousse
- Oesters
- Gallega gebakken octopus
- Mosselen op Franse wijze
- Gefrituurde inktvis
- Gepaneerde wijtingfilet
- ...