



Wijnfiche

Tres Olmos – Lias | Rueda DO | BIO Verdejo Spanje – 2025

Vinificatie

Deze wijn wordt traditioneel gemaakt en blijft dus, na de fermentatie, tot na de winter rijpen op zijn droesem in inox tanks, voor 3 tot 5 maanden, met dagelijkse batonnages. Op deze manier heeft de wijn meer body. Rond 15 maart wordt de wijn dan gebotteld.

Smaak

Mooie witgouden, kristalheldere kleur. In de neus kruisbessen, citroengras en passiefruit. In de mond heel sappig met tonen van Granny Smith en limoen. Deze wijn blijft gedurende 5 maanden op zijn droesem rusten waardoor hij heel levendig en krokant is. Ideaal als aperitief maar met voldoende body om te schenken bij lichte visgerechten, salades. Door z'n lichte bittere toets in finale kan hij perfect asperges begeleiden.

Gerechten

Salades | Mosselen | Vis - lichte visgerechten | Asperges | Aperitief | Vis - ansjovis

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Verdejo

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 7-8°

Smaakprofiel: Aromatisch fris

