



Tres Pilares Barrica Verdejo

Algemeen

Bodega Tres Pilares is opgericht in 2013 en daarmee is een diep gekoesterde wens in vervulling gegaan door de 3 broers Juan Antonio, Esaquio en Jaime Fernandez. De familie kent een diep gewortelde traditie van 50 jaar in de wijnproductie. Zij cultiveren met heel veel passie en toewijding 70ha aan wijngaarden aangeplant met de traditionele druif Verdejo. Voornamelijk in de regio bij uitstek voor de verdejo-druif namelijk Rueda.

De Barrica is gemaakt met 100% Verdejo-druiven. Eén van de beste witte druivenrassen in Spanje. De naam 'Verdejo' is afgeleid van de groene schil die kenmerkend is voor deze druif. De broers gebruiken hun beste druiven van de mooiste percelen om deze wijn te maken.

De wijn fermenteert gedurende 6 maanden op Franse eiken vaten.

Soort

Wit vol

Bodem en ondergrond

Graniet, Kiezels, Klei

Druif

Verdejo

Land

Spanje

Regio

Rueda

Jaargang

2019

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

De vergisting op eiken vaten zorgt voor nog meer versmolten aroma's zoals nootjes, toast, lactische toetsen, vanille, ... Maar ook exotisch fruit (ananas) en golden appel maken de dienst uit.

Smaak

Een toegankelijke, vette wijn met structuur en fruit.

Gastronomie



Lekker bij: warme visgerechten, wit vlees, belegen kazen, ...

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Gevogelte, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Romige visgerechten, Salades, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- Jaargang 2019 => James Suckling (91/100)

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar