



Synera Blanco

Catalunya, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan, met zachte winters en warme zomers. Kalkhoudende bodems met klei en stenen.

VINIFICATIE: De vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Ook de rijping vindt daarin plaats.

DRUIVEN: macabeo (80%), chardonnay (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Een frisse, fruitige wijn met aroma's van jasmijn en wit fruit zoals peer, appel en meloen.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief, bij salades en voorgerechten met groenten of vis, schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten, geitenkaas en lichte Aziatische gerechten zoals roergebakken inktvis op zijn Thais.

WEETJE: Synera staat voor vrijheid en een ideaal leefklimaat. De naam is ooit verzonden door de Catalaanse schrijver Salvador Espriu i Castelló.

/ROQUETA/origen/
vicultores desde 1199



De geschiedenis van Roqueta Origen gaat 120 jaar en 5 generaties terug. Het wijnhuis in Manresa werd opgericht in 1898 door Ramón Roqueta Torrentó, een ondernemende en vindingrijke zakenman. Waar familiebedrijven - ook in de wijnbouw - doorgaans kleinschalig beginnen, neemt het succes soms een vlucht en groeien ze uit tot grote bedrijven met vele hectares aan wijngaarden en meerdere wijnkelders in verschillende herkomstgebieden. Het Catalaanse Roqueta Origen is daarvan een goed voorbeeld. De wijnen waren na de oprichting zo populair dat het bedrijf zich gaandeweg uitbreidde met domeinen in verscheidene delen van Catalunya. De familie Roqueta is desondanks altijd trouw gebleven aan de tradities van hun geboortestreek en heeft deze zelfs nieuw leven ingeblazen. De wijnen hebben een modern, fruitig karakter en zijn gemaakt van authentieke druiven uit de streek. In iedere fles is de specifieke herkomst terug te proeven.