



## Sedosa Organic Blanco

Castilla - La Mancha, Spanje

**KLIMAAT & TERROIR:** Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent kalkrijke zand- en leemgrond vol met kiezels.

**VINIFICATIE:** De druiven behouden hun frisse aroma's doordat ze 's nachts en 's morgens vroeg worden geoogst. Nadat ze voorzichtig zijn geperst, volgt de vergisting op lage temperatuur op RVS.

**DRUIVEN:** sauvignon blanc (45%), viura (15%)

**GEUR & SMAAK:** Heldere wijn met een gouden glans en de frisse, maar zachte smaak van gele grapefruit, perzik en kruisbes, wat grassige geuren en een lange, mineralige afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Veelzijdige wijn die goed combineert met allerlei borrelhapjes, frisse salades, gebakken vis of pasta's met kip, vis of groenten. Ook erg lekker op zichzelf!

**WEETJE:** De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van 12-15 jaar oude, biologisch geteelde stokken. In de wijngaard wordt alleen 100% biologische dierlijke compost gebruikt. Het hogere stikstofgehalte zorgt voor gezonde en levendig bloeiende wijnstokken.

# SEDOSA



Sedosa is een serie wijnen van het wijnbedrijf van vier oude vrienden die samen oenologie studeerden in Spanje. Na hun studie verloren ze elkaar uit het oog en deden ze alle vier in verschillende wijngebieden in de wereld ervaring op. In elke regio leerden ze alles over verschillende technieken en de eigenschappen van talloze druivenrassen en blends. Na een flink aantal jaren kwamen ze weer bij elkaar in het midden van Spanje, in Castilla - La Mancha. Ze bundelden hun kennis en ervaring en richtten samen het ambitieuze wijnbedrijf Sedosa op waar ze moderne, toegankelijke wijnen voor alle dag maken. Sedosa gebruikt hiervoor niet alleen internationale druivenrassen maar ook inheemse Spaanse rassen zoals verdejo, viura (macabeo) en tempranillo.