



De Moya Gloria Monastrell

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 650 meter hoogte en hebben een oostelijke expositie. De bodem is zanderig met kalkdelen uit het Krijt-tijdperk. De ranken zijn gemiddeld 40 jaar oud.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in eikenhouten vaten van 1000L. De 'hoed' wordt handmatig ondergedompeld. Alleen de wijn die spontaan afloopt wordt gebruikt. De rijping duurt 12 maanden en vindt plaats in gebruikte Franse eiken vaten van 225L en 1000L.

DRUIVEN: monastrell (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Aromatisch met tonen van bramen, frambozen, aalbes en rabarber. In de afdronk lichte roostertonen.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer bij rijke gerechten zoals ribbetjes, paddenstoelen, eend, lamsrack en worstjes.

WEETJE: Monastrell houdt van hitte. Alleen dan komt hij perfect tot rijping en ontstaan er ook geen schimmels in de dichte druiventrossen. Om die reden verbouwt De Moya zijn monastrell in Alicante, waar het warmer is dan in Valencia.



De Moya is een familiebedrijf dat werd opgericht door Yves en Sophie Laurijssens. De familie komt oorspronkelijk uit België en staat daar bekend om haar expertise op het gebied van succesvolle 'turnarounds': verlieslijdende bedrijven weer winstgevend maken. Out-of-the-box denken is daarbij onontbeerlijk. En dat, samen met hun bourgondische instelling, is nu precies wat de familie er uiteindelijk toe gebracht heeft om een wijnbedrijf te starten en wijnen te gaan maken van lokale druiven. In hun wijngaarden, verborgen in de bergen van Valencia, combineren zij namelijk het beste van twee werelden: oude wijnrankes met bijna uitgestorven druivenrassen aan de ene kant en de modernste vinificatietechnieken aan de andere kant. Dit resulteert ieder jaar weer in complexe en spannende wijnen van onder andere bobal, monastrell (rood) en merseguera (wit).