



De Moya Justina Bobal

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 850 meter hoogte en de arme bodem bestaat uit zanderig leem. De rendementen zijn zeer laag. De druiven worden biologisch geteeld, maar De Moya is niet gecertificeerd.

VINIFICATIE: De inweking en vergisting vindt plaats in betonnen tanks en duurt 21 tot 30 dagen.

DRUIVEN: bobal (90%), cabernet sauvignon (7%), syrah (3%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Kersenrode wijn met aroma's van rijp rood fruit waaronder kers en aardbei, toast, kruiden en een verfijnde mineraliteit. Medium bodied met een ronde smaak en zachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Het rijpe rode fruit komt licht gekoeld goed tot zijn recht bij gevogelte, rijke pasta's en pizza uit de houtoven. De kruidigheid van de bobal is perfect te combineren met tapas en vlees van de BBQ.

WEETJE: Bobal komt vooral voor in het wijngebied Utiel-Requena rond Valencia, waar het op zeer grote hoogte (>700m) zorgt voor uitstekende kwaliteitswijnen.



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 wijnranken 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).