De Moya María Bobal

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 850 meter hoogte en de bodem bestaat uit zanderig leem met veel kiezels. De druivenstokken zijn tussen de 15 en 40 jaar oud. De rendementen zijn zeer laag.

VINIFICATIE: De druiven vergisten in RVS-tanks (3000 l) en houten vaten (1000 l). Perswijn wordt niet gebruikt. Daarna rijpt 70% van de wijn in vaten van Frans eikenhout (35% nieuw en 65% gebruikt), en 30% in 1000 l houten vaten gedurende 12 maanden.

DRUIVEN: bobal (90%), merlot (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Aromatische wijn met specerijen, vanille, kokos en rijp fruit zoals bramen, gedroogde vijgen en cranberryjam. De smaak is vol, maar fris met geïntegreerde tannines.

SERVEERSUGGESTIE: De aromatische en rijpe tonen in deze wijn zijn ideaal bij allerlei gerechten met rood vlees, stoofpotten met specerijen en wild.

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

Vegan

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).

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978