



## De Moya Sofía Bobal

Valencia, Spanje

**KLIMAAT & TERROIR:** Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden bevatten ranken van 70 tot 90 jaar oud en liggen op 850 meter hoogte. De bodem bestaat uit arme zanderige leemgrond met veel kiezels. De rendementen zijn extreem laag.

**VINIFICATIE:** De druiven worden gekoeld en daarna vergist in houten vaten van 1000L. Alleen de wijn die spontaan afloopt wordt gebruikt. De houtrijping duurt 18 maanden en vindt plaats in nieuwe Frans eikenhouten vaten van 225L.

**DRUIVEN:** bobal (90%), cabernet sauvignon (10%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Intens robijnrood en aromatisch met rijp fruit, specerijen, kreupelhout, iets rokerigs en tonen van menthol. De smaak is rijk, vol en complex met rijpe tannines en een mooie balans.

**SERVEERSUGGESTIE:** Topwijn bij alle soorten rood vlees, wild, rijpe blauwschimmelkazen en Jamón Ibérico van hoge kwaliteit. Ook lekker op zichzelf als afsluiting van een mooie maaltijd.

**WEETJE:** Bobal komt vooral voor in het wijngedebied 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 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).