



De Moya Tibó Verdejo/Merseguera

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 1050 meter hoogte en hebben een oostelijke expositie. De kalkrijke bodem bevat zanderige leem met rivierafzettingen.

VINIFICATIE: De druiven worden vroeg in de ochtend geoogst en dan gekoeld. Na een koude schilnweking wordt de wijn vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt 4 maanden 'sur lie'.

DRUIVEN: verdejo (60%), merseguera (40%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Aroma's van verse limoenschil, rijpe witte perzik en tropisch fruit. Knisperend en levendig met grapefruitachtige zuren en tonen van steenfruit. De afdronk is in balans met een aanhoudende minerale frisheid.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief, bij schaal- en schelpdieren en bij gerechten uit de Aziatische keuken.

WEETJE: Merseguera komt het beste tot zijn recht als hij op grote hoogte groeit, zoals bij De Moya (1000 meter). Hij ontwikkelt dan een dikke schil en mooie zuren.



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).