



De Moya Diego Merseguera-Chardonnay

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen op 1050 meter hoogte. De bodems zijn kalkrijk, bevatten kiezels en hebben een zandige leemtextuur.

VINIFICATIE: Druiven worden geoogst in de vroege morgen. 50% wordt gefermenteerd in RVS-tanks, de andere 50% wordt gefermenteerd in Franse eikenhouten vaten van 225L. Daarna rijpt de wijn 6 maanden 'sur lie'.

DRUIVEN: merseguera (70%), chardonnay (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Fruitig met aroma's van abrikoos appel, toast en hazelnoten. De smaak is weelderig met opnieuw noot en toast. De afdronk is fris en expressief.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij gebakken tonijn of zwaardvis, gebraden kip of ander licht gevogelte. Ook lekker bij ceviche.

WEETJE: Merseguera is een druif die alleen rond Valencia voorkomt en verwant is aan de Spaanse torrontés.



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).