De Moya Gloria Dulce Monastrell

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De druivenstokken zijn minimaal 35 jaar oud en staan op 650 meter hoogte aangeplant in een stenige, zanderige bodem. De zomers zijn extreem warm, de winters koud.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in temperatuur gecontroleerde RVS-tanks. De vergisting wordt gestopt door toevoeging van pure wijnalcohol tot 15%, de restsuikers maken de wijn zoet. De wijn rijpt 6 maanden in Frans eikenhout.

DRUIVEN: monastrell

ALCOHOL PERCENTAGE: 15,00%

GEUR & SMAAK: Diep paarsrood met aroma's van gekonfijt zwart fruit, rozijnen en zwarte olijven. De smaak is zoet, maar fris met jammige pruimen, gedroogde vijg een evenwichtige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 10 à 12 graden Celsius bij bittere chocolade (70% of meer), desserts met chocolade, blauwe en belegen kazen.

Vegan

D M
DE MOYA

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