



Finca Museum Numerus Clausus

Cigales, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: In Cigales heerst een continentaal klimaat met Atlantische invloeden. De wijngaarden hebben wijnstokken van meer dan 80 jaar oud, die groeien op kiezelachtig terrein in het bovenste deel van de Pisuerga Riviera.

VINIFICATIE: Na vinificatie van 10 dagen op 28°C, rijpt de wijn 30 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: tempranillo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Robijnrode wijn met aroma's van rijp fruit. Intense hints van mineralen, balsamico en specerijen. De wijn doet denken aan bramen en cranberry's met hints van hazelnoten en toffee. Geconcentreerd met fijne tannine en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Past bij alle soorten rood vlees, lamsvlees en wild.

WEETJE: 'Numerus Clausus' staat voor 'beperkt aantal' en geeft aan dat deze wijn een Limited Edition is die alleen in hele goede jaren wordt geproduceerd.



Finca Museum vindt zijn oorsprong in Cigales, een gebied dat oorspronkelijk bekend stond om zijn rosé wijnen. De arme kiezelachtige bodems op een gemiddelde hoogte van 600m geven de druiven een hoge zuurgraad en een lichte mineraliteit. Door de bijzondere aard van het land en de hoge leeftijd van de wijnstokken is Finca Museum in staat om crianza wijnen met een lang bewaarpotentieel te maken. Eind jaren 90 besloot Grupo Barón de Ley uit te breiden buiten de Rioja DOCa. Na een uitgebreide verkenning van verschillende regio's, viel hun oog op Cigales DO, een gebied met een lange traditie van wijnbouw en eeuwenoude wijngaarden die verlaten waren. Manager Tomás Jurío nam zijn tijd en selecteerde de juiste wijngaarden voor Finca Museum. Dat landbouwingenieur Tomás Jurío aan het roer van Finca Museum staat, spreekt boekdelen over het belang van de wijngaarden. Hij zorgde ervoor dat Finca Museum in twintig jaar tijd hét toonaangevend wijnhuis van de regio is geworden.