



## Finca Museum El Perdiguero Crianza

### Cigales, Spanje

**KLIMAAT & TERROIR:** Continentaal klimaat met zeer warme zomers en koude winters. De wijngaarden liggen op het plateau van Castilla-León, op 800 meter boven zeeniveau. De bodem is relatief rijk met klei en kalksteen.

**VINIFICATIE:** Persing van de hele trossen en vergisting in RVS-tanks. Gevolgd door rijping in Franse eikenhouten vaten gedurende 12 maanden.

**DRUIVEN:** tempranillo

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,00%

**GEUR & SMAAK:** Intens paarsrode kleur met aroma's van rood fruit, laurier, karamel en vanille met een fruitige, romige smaak en goed geïntegreerde tannines.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijk in combinatie met gerechten op basis van witvlees, rund of stoofschotels en lamsvlees van de barbecue.

**WEETJE:** De wijngaard staat op een laag kiezelstenen. Tijdens de intense zomerdagen verzamelen ze warmte, die ze teruggeven in de nacht. Hierdoor kunnen de fenolen in de druif perfect rijpen. De 50 jaar oude stokken hebben een zeer lage opbrengst.



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.