Ermita Veracruz Fermentado en Barrica

Rueda, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Landklimaat met koude winters en hete zomers. De bodem is bedekt met een dikke laag kiezels. Door de hoge ligging van de wijngaard (700 meter) is het temperatuurverschil tussen dag en nacht 20 graden Celsius!

VINIFICATIE: De ontsteelde, licht gekneusde druiven ondergaan een koude schilinweking van enkele uren. Daarna rijpt de most langzaam op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt vervolgens enkele maanden op Frans eikenhout.

DRUIVEN: verdejo

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Rijp fruit in de neus in combinatie met de typische aroma's van de houtopvoeding. In de mond fris, met heerlijk aanhoudende zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect als aperitief, maar ook heerlijk met halfharde en gezouten kazen, salades met gevogelte, visgerechten, schaaldieren en risotto's.

WEETJE: Fermentado en barrica betekent gefermenteerd in barriques, houten vaten. Deze wijn heeft dus enkele maanden houtopvoeding gekregen, met alle smaakontwikkeling die daarbij hoort.

ERMITA
Veracruz

Ermita Veracruz dankt z'n naam aan de Ermita de la Veracruz, de kapel van het dorpje Nava del Rey. Vlak naast dit religieuze gebouwtje kocht de familie de Benito halverwege de jaren zeventig een bodega met enkele wijngaarden. De wens was te gaan werken met druiven van eigen bezit, een revolutionaire ontwikkeling in Rueda omdat alle wijnhuizen in dit gebied traditioneel afhankelijk waren van lokale druiventelers. Die lieten hun verdejo vaak helemaal uitrijpen zodat vlakke, alcoholrijke wijnen ontstonden. De Benito familie introduceerde nieuwe oogst- en vinificatietechnieken om het maximale aan aroma's, smaak en frisheid uit de druiven te halen. Vandaag de dag wordt het bedrijf gerund door de broers Alvaro en Juan de Benito die zich ten doel hebben gesteld als kleine bodega langzaam te groeien zonder dat dat ten koste gaat van de hoge kwaliteit van de wijnen.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978