



Ermita Veracruz Verdejo Cepas Viejas

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 ontsaalde, licht gekneusde druiven ondergaan een koude schilnweking van enkele uren. Daarna worden de druiven voorzichtig geperst en rijpt de most langzaam op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: verdejo

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Strogele wijn met groene reflecties. Stuivende neus met intense aroma's van tropisch fruit zoals maracuja, mango en ananas, groene appel en venkel. De smaak is fris en vol met een complexe kruidigheid van onder andere venkel.

SERVEERSUGGESTIE: Super als begeleider van salades, vis- of groentegerechten, paella, schaal- en schelpdieren of asperges.

WEETJE: Cepas Viejas betekent oude druivenstokken. Deze wijn is dus gemaakt van druiven van oude stokken, wat zorgt voor een wijn met meer diepgang en complexiteit dan een wijn gemaakt van druiven van jonge stokken.



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.