



Cérvoles Colors Blanc

Costers del Segre, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een warm klimaat. De bodems bestaan uit klei en leem.

VINIFICATIE: Na vergisting van de most rijpt de jonge wijn op zijn gistbezinksel, waarna de assemblage plaatsvindt in de verhouding 75% macabeo en 25% chardonnay.

DRUIVEN: macabeo, chardonnay, albariño

GEUR & SMAAK: Een fruitige wijn met aroma's van peer en perzik. De wijn is fluweelzacht in de mond, heeft een goede balans, voldoende structuur en een mooie en aanhoudende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij visgerechten of bij asperges.

WEETJE: 'Cérvoles' betekent rendier in het Catalaans.



Cérvoles Celler ligt in de minder bekende Costers del Segre, zo'n 120 kilometer westelijk van Barcelona. De wijnstreek is verdeeld over zeven verschillende gebiedjes met elk hun eigen klimatologische omstandigheden. De wijngaarden van Cérvoles liggen op zo'n 700 meter hoogte. De nachten zijn koel en de wijnen hebben dus veel frisheid. Cérvoles Celler is onderdeel van de Spaanse organisatie die zich inzet voor de "vinos de pago": single estate wijnen, gemaakt van druiven van een specifiek perceel en waarin het terroir maximaal tot uitdrukking komt. 'Cérvoles' betekent rendier in het Catalaans, vandaar de rendieren op het etiket. Rendieren komen in deze omgeving heel veel voor. Cérvoles werkt zo duurzaam mogelijk, zowel in de wijngaarden als de wijnkelder.