

Valdespino Fino "Inocente" Single Vineyard

Omschrijving

Een strogele kleur met gouden tinten. Complexe en scherpe aroma's met amandelen. Delicaat maar met een rond (boterachtig) gehemelte. Een stevige structuur en een lange, minerale afdronk.

Druivenras(sen)

Palomino Fino

Vinificatie

De druiven zijn met de hand geoogst. De fermentatie vindt plaats in Amerikaanse eiken vaten. De sherry rijpt gemiddeld 10 jaar volgens het solera-systeem, de meest traditionele methode in de sherry regio.

Herkomst

De druiven zijn afkomstig van één wijngaard in Pago Macharnudo Alto in Jerez de la Frontera. Het gebied Viña Macharnudo Alto ligt in het hart van de regio, op het hoogste punt van de Sherry DO, en wordt beschouwd als de Grand Cru van het wijnbouwgebied. De wijngaard is al tientallen jaren eigendom van Valdespino en wordt blootgesteld aan de koele bries vanuit de Atlantische Oceaan. De wijnstokken zijn gemiddeld 50 jaar oud en de bodem staat bekend om de witte kalkachtige Albariza die de regio overheerst.

Eettips

Een heerlijke sherry als aperitief, maar ook goed bij de Japanse keuken of bij al het lekkers uit de zee. Denk aan garnalen, mosselen, oesters, gegrilde vis en gerookte zalm.

Serveer de sherry in een glas voor witte wijn en goed gekoeld (ca. 10°C).

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0517100
Wijnsoort:	Sherry / Montilla
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	15
Land:	Spanje
Streek:	Jerez
Appellatie:	DO Jerez
Wijnhuis:	Valdespino

