



KVALITÉ & KÄNSLA!

**BODEGAS
VIRGEN
DE LOREA**

Vitt vin



Aretxaga 2024

Bodegas Virgen de Lorea

Ursprung Bizkaiko Txakolina

Pris 199 kr

nr 5242001 - 750 ml

Druvor Hondarrabi zuri, Hondarrabi zuri zerratia

Alk. halt 12%

Jordmån: Lerjordar

Information Vinet kommer från DO Bikaiko Txakolina som är beläget i Otxaran, cirka 30 mil norr om Madrid i Baskien. Vinet är ett "Single Vineyard" med 35 år gamla vinstockar. Aretxaga hittar man på många topp-restauranger i Baskien med stjärnor i Guide Michelin.

Karaktär I doften hittar man toner av av gröna äpplen, citrus, apelsinskal, gräs och tomatplanta. Smaken är torr med en krispig syra och inslag av persika, banan, mango och nektarin. Vinet har en lång och frisk eftersmak.

Vinifiering Druvorna skördas i 12 kg korgar och sorteras manuellt när de kommer till vineriet för att endast använda de finaste druvorna. Musten fermenteras i temperaturkontrollerade tankar i mindre än 20°C under tio dagar.

Passar till Fisk, skaldjur, kyckling och rätter med ägg. Även en fin match till vegetariskt.

Om producenten

Baskiska Bodegas Virgen de Lorea ligger i Otxaran, inbäddad i en av de vackra dalarna i provinsen Bizkaia, cirka 30 mil norr om Madrid. Familjen Laiseca, förfäder till den nuvarande ägaren, gjorde cider och txakoli här redan i slutet på 1600-talet.

Den nuvarande ägaren av vingården, planterade en vingård med druvsorterna Hondarribi Zuri och Folle-Blanc på 1980-talet. Tio år senare rustade han upp den gamla herrgården och den befintliga bodegan byggdes, vars namn Virgen de Lorea är efter bilden av jungfrun med barnet, från 1500-talet, som tidigare var beskyddare över staden. Rankornas växtplats är gynnsam i områden, nära kusten, i dalarna eller längs bergsidorna på lite höjd. Idag har vingården en modern anläggning som säkrar den kvalitativa tillverkningen av det baskiska vinet txakolí.