



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Aretxaga 2019

Bodegas Virgen de Lorea

**BODEGAS  
VIRGEN  
DE LOREA**

Pris 149 kr  
nr TV0101 - 750 ml

**Ursprung** Bizkaiko Txakolina

**Druvor** Hondarribi Zuri 80%, Folle Blanc 20%

**Alk. halt** 12.5%

**Information** Aretxaga hittar man på många topp-restauranger i Baskien med stjärnor i Guide Michelin.

**Karaktär** Torrt vin med krispig syra och inslag av gröna äpplen, citrus, gräs och stenfrukt.

**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 och skaldjur

### 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.