



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Señorio de Otxaran 2019

Bodegas Virgen de Lorea

**BODEGAS
VIRGEN
DE LOREA**



Pris 189 kr
nr 9328601 - 750 ml

Ursprung Bizkaiko Txakolina

Druvor Hondarrabi Zuri 80%, Folle Blanche 20%

Alk. halt 13%

Information Señorío de Otxaran hittar man på många Michelin guide-restauranger i området.

Karaktär Friskt, fruktigt och nyanserat med inslag av galiamelon, päron, mineral, macadamianötter, örter och lime.

Vinifiering Druvorna skördas i 12 kilos-korgar och sorteras manuellt när de kommer till vineriet. Endast använda de finaste druvorna används. Musten fermenteras i temperaturkontrollerade tankar under 20°C i tio dagar.

Passar till Fisk och skaldjur samt rätter med ljust kött.

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 Hondarrabi 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.