



Sierra Cantabria Organza

R i o j a | S P A N J E

Puro
WIJNEN



WIJNDOMEIN

Sierra Cantabria



DRUIVENSOORT

Viura, malvasia, garnacha blanca



WIJNBOUW

Lutte raisonnée



GASTRONOMIE

Kreeft BBQ | Kalfszwererik | Lotte met mousseline

Beschrijving

Deze witte wijn wordt gerekend tot de beste witte wijnen van het Rioja gebied. Deze wijn is krachtig vol en rond van smaak. Frisse en volle, ronde aroma's: rijpe gele appel, vijg, kamille en hooi. Ondersteund door subtiele hints vanille als gevolg van de vergisting en rijping op eikenhouten vaten. Een van de top witte wijnen uit Rioja! Om te schenken bij vis- & witvlees gerechten met romige sauzen, niet pittig Aziatisch eten en zachte (witte) kazen.

Sierra Cantabria belichaamt de essentie van de familie Eguren. Meer dan 10 jaar geleden creëerden Marcos en Miguel Eguren een witte wijn genaamd "Organza," verwijzend naar de lichte stof die trouwjurken sieren, dat duidt op haar zachtheid en delicate.

Sierra Cantabria Organza ondergaat een rijping van 9 maanden in vat. De eerste 6 maanden verblijft de wijn samen met de eigen droesem en wordt er twee keer per week bâtonnage toegepast.

Een zeer elegante, smaakvolle en complexe witte wijn. Een uitstekend voorbeeld van witte vatenrijping binnen de D.O. Rioja.

Domein

Viñedos Sierra Cantabria is een kleinschalig wijnhuis dat deel uitmaakt van de Sierra Cantabria groep, eigendom van de familie Eguren, die ook eigenaar zijn van de wijnhuizen Teso la Monja in Toro en Sierra Cantabria of Dominio de Eguren in La Rioja zelf.

Sierra Cantabria Organza is een klassieke Rioja blend voor witte wijnen, bestaande uit de druivensoorten viura, malvasia en garnacha blanca. De druiven zijn afkomstig van eigen wijngaarden in San Vicente de la Sonsierra, in de Rioja Alta, waarbij een milieuvriendelijke landbouw wordt toegepast. Sierra Cantabria gebruikt geen chemische producten, slechts organische meststoffen worden om de twee jaar toegepast.

De druivenoogst gebeurt handmatig, en de druiven worden naar de wijnmakerij vervoerd in kleine kistjes van 20 kg om ze in optimale staat te houden. Eenmaal in de wijnmakerij vindt er een selectie van de trossen plaats op een sorteertafel. De druiven ondergaan een koude maceratie gedurende 12 uur, voordat de gisting in nieuwe Franse eikenhouten vaten uit de Vogezen begint. De fermentatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 14 tot 16°C, met geselecteerde inheemse gisten uit de eigen wijngaard.