



PARDEVALLES ALBAR&COQUE SEMI-DULCE

**wijn**

dessertwijn

druivensoort

albarín

D.O.

Tierra de León

kleur

goudgeel

WIJNHUIS

Pardevalles Estate werd in 1949 opgericht door Rafael Alonso. De filosofie van het wijnhuis is gebaseerd op het maken van wijnen die het karakter en de identiteit van hun oorsprong uitdrukken, met een diep respect voor de aarde en de inheemse druivensoorten. Pardevalles Estate heeft 38 hectare wijngaard zelf, beplant met de inheemse rassen prieto picudo en albarín blanco. Op deze hectares wordt wijnbouw beoefend om druiven van de hoogste kwaliteit te oogsten. De wijngaarden bevinden zich op een bodem bezaaid met kiezelstenen die goed de warmte van de zon absorberen gedurende de dag en een perfecte afwatering bieden. Het klimaat is continentaal met een groot verschil aan temperatuur tussen dag en nacht dankzij de hoge ligging van de gaarden (750 – 860 meter hoog) naast het Picos gebergte. Dit terroir biedt een zeer gunstige omgeving voor de druiven om complexe aroma's te ontwikkelen. De wijnkelders van Pardevalles zijn erg karakteristiek voor de omgeving. Ze zijn met de hand uitgegraven uit klei en bieden een natuurlijk micro-klimaat voor de bewaring en rijping van de wijnen.

VINIFICATIE

De fermentatie vindt plaats op roestvrijstalen tanks bij een constante temperatuur van 13 graden. Bij een alcoholpercentage van 9 procent, stoppen ze de fermentatie door terugkoeling. 72gr reststucker per liter, met een zuurgraad PH van 5,9.

PROFIEL

In de neus, meloen, lychee en perzik. Ondanks dat dit een zoete witte wijn is, heeft de wijn ook heel veel fris fruit. Serveer de wijn op 6-8 graden, dat maakt dat ie nog toegankelijker wordt. Zelfs als aperitief is deze aan te raden.

CULINAIR

Lekker bij fruit desserts, ook bij sorbets. Dit is vaak lastig als wijn spijs combi. Maar met deze wijn erg aangenaam!