



PARDEVALLES CARROLEÓN BLANCO

wijn

vol fruitig wit

druivensoort

albarin

D.O.

Tierra de Leon

kleur

goud geel



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 in 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 druiven worden s' nachts mechanisch geplukt. Na een koude maceratie voor 48 uur volgt de fermentatie in Frans eiken vaten (tevens sur lie) voor 5 maanden.

PROFIEL

Je ruikt tropisch fruit, groene en kruidige tonen en subtiele hints van vanille. Fris, mooie zuren en fruit zoals abrikoos, lychee en honingmeloen in de mond. In de afdronk ook noten. Deze prestige cuvée van de autochtone albarin-druif is wederom zeer expressief en mooi in balans!

CULINAIR

Lekker bij vis (griet), pasta met groene asperges, zeevruchten, en (niet te gekruide) rijstgerechten zoals paella.